

Claude Fischler



El (h)omnívoro

El gusto, la cocina y el cuerpo



ANAGRAMA
Colección Argumentos

Claude Fischler

El (h)omnívoro

El gusto, la cocina y el cuerpo

Traducción de Mario Merlino



EDITORIAL ANAGRAMA
BARCELONA

Título de la edición original:
L'omnivore
© Éditions Odile Jacob
Paris, 1990

*Este libro ha sido publicado con la ayuda del Ministerio francés de la Cultura
y la Comunicación*

A mi madre

Portada:
Julio Vivas
Ilustración: «En el mercado de la pera», Concetto Pozzati,
1969, Galleria De' Foscherari, Bolonia

cultura Libre

© EDITORIAL ANAGRAMA, S.A., 1995
Pedró de la Creu, 58
08034 Barcelona

ISBN: 84-339-1398-0
Depósito Legal: B. 31836-1995

Printed in Spain

Libergraf, S.L., Constitució, 19, 08014 Barcelona

AGRADECIMIENTOS

Es corriente, sobre todo en las obras anglosajonas, agradecer a todas las personas e instituciones que han ayudado al autor en su tarea. Seguir esta costumbre se me impone como una necesidad imperiosa y no como un rito puramente formal. Ocurre que este libro debe mucho a las entrevistas. Fue redactado después de varios años de investigación y se sitúa en la confluencia de diversas disciplinas, de perspectivas inicialmente extrañas entre sí. Durante este trabajo, me vi llevado a hacer múltiples y variadas entrevistas que dieron respuesta a mis interrogantes, que enriquecieron y ahondaron mi perspectiva.

Edgar Morin me alertó sobre el campo de la investigación y en la investigación de campo, me abrió las perspectivas de la «sociología clínica», después de la transdisciplinariedad o de la indisciplinariedad. De una discusión con Bernard Paillard, durante nuestros largos períodos dedicados a reunir material informativo sobre el tema, surgió la idea de una investigación sobre la cocina y la alimentación que ligara las dimensiones biológica y social. Massimo Piattelli-Palmarini guió, alentó, aclaró mis incursiones en el otro lado de la gran muralla que aún separa a las ciencias «duras», en especial a la biología, de las otras, las ciencias humanas. Mi cómplice y amigo Matty Chiva sabe que buena parte de las ideas y de los datos que forman la base de este libro nacieron en algunos de los trabajos que realizamos en colaboración y en el seminario que coordinamos durante varios años en la Maison des Sciences de l'Homme.

Durante mi investigación tuve diálogos muy fructíferos con

ciertos colegas que pertenecían a disciplinas muy diversas. Debo mucho, en especial, a mis amigos historiadores y sobre todo a Jean-Louis Flandrin, con quien mantengo desde hace mucho tiempo un diálogo particularmente precioso para mí. Philip y Mary Hyman me ayudaron mucho en varias ocasiones y mi incursión en la historia de las ideas sobre el azúcar habría sido imposible sin el auxilio de Annie Duchesne. Steve Kaplan me dio la oportunidad de aprovecharme de las riquezas humanas y documentales de la Cornell University. Mi colaboración amistosa con Igor de Garine en el seno del grupo de antropología de la alimentación fue una experiencia insustituible. Harvey Levenstein no sólo me hizo muchas aportaciones, sino que además quiso leer esta obra.

Debo mucho a los contactos y a los intercambios con numerosos investigadores franceses y extranjeros de diferentes disciplinas y especialmente, en diversa medida, con Yves Hersant, Marcel Hladik, Paul Rozin, Patrick Mac Leod y Annick Faurion, France Bellisle, Irenäus Eibl-Eibesfeldt, Adam Drewnowski, Pierre Aimez, David Booth, Mary Douglas, Gretel y Bert Pelto, Joseph Hossenlopp, Gary Beauchamp, Leann Birch, Joan Brumberg, y muchos otros que sabrán disculpar el hecho de que no los mencione.

Los contactos y los intercambios que he mencionado se establecieron por lo común en el marco de la Maison des Sciences de l'Homme: expreso mi gratitud a Clemens Heller y a Maurice Aymard, así como a Anne Rocha-Perazzo, alma insustituible del grupo de antropología de la alimentación.

Michelle Rigalleau y Pascale Pynson, además de su colaboración en el marco de algunas de las investigaciones empíricas que sirvieron de base a este libro, me aportaron a la vez apoyo y críticas. Alain Garnier y Nicole Phelouzat consagraron un tiempo, una energía y una capacidad preciosas a la lectura crítica del manuscrito. Jean-Luc Fidel me respaldó en la última recta de esta maratón.

Algunas partes de este libro ya han sido objeto, como versiones preliminares o parciales, de varias publicaciones. Es el caso, especialmente, de los capítulos 8 y 9 (*Autrement*, septiembre 1989). Una versión anterior del capítulo 10 apareció ya en *JATBA*, XXXV, 1988, y algunos aspectos de los capítulos 11 y 12 en un artículo de *Communications*, 46, 1987.

Comer: nada más vital, nada más íntimo. «Íntimo» es precisamente el adjetivo que se impone: en latín, *intimus* es el superlativo de *interior*. Incorporando los alimentos, hacemos que accedan al colmo de la interioridad. Es justamente lo que entiende la sabiduría de los pueblos cuando afirma que «somos lo que comemos»; por lo menos, lo que comemos se convierte en nosotros mismos. El vestido y los cosméticos sólo están en contacto con nuestro cuerpo; los alimentos deben traspasar la barrera oral, introducirse en nosotros y convertirse en nuestra sustancia íntima. En esencia, pues, hay algo muy serio ligado al acto de incorporación; la alimentación es el dominio del apetito y del deseo gratificados, del placer, pero también de la desconfianza, de la incertidumbre, de la ansiedad.

En el curso de la historia humana ha llamado la atención sobre todo el aspecto vital. Desde los griegos, el alimento ha sido sin duda la preocupación más absorbente de la existencia humana: existir era lograr subsistir. La subsistencia era la sustancia misma de la vida. En la casi totalidad de las sociedades tradicionales, la vida estaba marcada —y lo sigue estando— por períodos de incertidumbre, de penuria: entre los cazadores-recolectores, la caza suele ser exigua; entre los agricultores, las reservas estacionales no son suficientes. Se trataba por todos los medios de reducir lo más posible este margen de incertidumbre.

Para un occidental del siglo XX, la alimentación ya no debería constituir un problema. Viviendo en las sociedades más desarrolladas, ya no corremos el riesgo de la escasez. La última carestía,

en Francia, tuvo lugar en 1741-1742. La gran hambruna irlandesa por escasez de patatas data de 1846-1848. Después, sólo la guerra ha traído la penuria y, provisional o localmente, el hambre. «Ir tirando» ya no es, desde hace un siglo, un problema de escasez alimenticia, sino de dinero. Hoy se han olvidado las incertidumbres estacionales. La distribución moderna ha borrado incluso los últimos restos de dependencia de las estaciones: nos parece casi escandaloso vernos privados de fresas en invierno o de uva en primavera. En nuestras comarcas son los más viejos, marcados por los recuerdos de la guerra mundial, quienes se niegan a tirar el pan, quienes almacenan azúcar o aceite en caso de tensión política internacional; son los más movilizados los que tiemblan ante la perspectiva de «tirar» la comida. Sabemos bien que el hambre hace estragos, pero lejos, en el Tercer Mundo...

Y no obstante, a pesar de esta seguridad y de esta abundancia, la alimentación parece preocuparnos y hasta inquietarnos más que nunca. El desafío vital está neutralizado, pero el desafío íntimo nos ocupa más que nunca. Nuestras sociedades segregan probablemente tantos discursos sobre los alimentos como ninguna otra sociedad ha producido. La alimentación es uno de los grandes temas-problemas de nuestro tiempo. La medicina, oficial y paralela, el consumismo, la prensa, la edición, los mass media, la propia literatura, tratan constantemente de ella. Desde finales del siglo XIX, el Occidente bien alimentado se ha dado a una disciplina médica especializada, la nutrición, que cada día más se impone la exigencia de situar los peligros, de recomendar las mejores opciones, de decir dónde están el bien y el mal alimentarios. La prensa y la edición contemporáneas producen continuamente discursos sobre la alimentación, se trate de regímenes y salud o de recetas y placer. La comida aparece por doquier en las conversaciones, en las opiniones, en las enseñanzas: la dieta y la gastronomía están igualmente a la orden del día. En el último cuarto del siglo XX, el espíritu del tiempo está a la vez en la restricción y en el placer, en el régimen y en el arte culinario. «¿Qué comer, cómo comer?», son preguntas que vuelven sin cesar. Todo se plantea como si el acto alimentario fuese, en esencia, un problema delicado, difícil, acaso insoluble, para el individuo. La comida cotidiana, en efecto, se ha vuelto tan

problemática, está tan lejos de ser sencilla, que hoy nos preocupamos por enseñar a los niños a comer y se ha inventado para ello «la educación nutricional».

Desde luego, ya no domina a nadie el temor de la escasez ni la obsesión del abastecimiento. La inquietud contemporánea es doble: primero está la de los excesos y de los venenos de la modernidad; y ante este peligro, la de la elección y sus criterios. La abundancia, la plétora: ése es el peligro inédito que debemos afrontar. El comensal moderno no debe administrar ya la penuria, sino la profusión. Debe optar entre solicitudes múltiples, agresivas, tentadoras, contradictorias. Debe realizar selecciones, hacer comparaciones, establecer prioridades, combatir pulsiones, resistir impulsos, desplegar en definitiva todos sus esfuerzos, no para procurarse lo indispensable, sino para rechazar lo superfluo sabiendo discernir.

Por otra parte, se siente amenazado en un frente vecino, el de las toxicidades. Nos parece que el alimento moderno se reduce a veces a sus apariencias, de manera que la sospecha apunta a lo que contiene realmente. En los periodos de disturbios y de guerras corre el rumor de que el enemigo ha envenenado los pozos; en nuestra seguridad alimentaria moderna, paradójicamente, la sospecha surge de nuevo. Se concentra en los productos que elabora la industria fuera de nuestra vista, en dudosos calderos. Aditivos, colorantes, diferentes focos contaminantes resucitan o perpetúan inquietudes inmemoriales. Hay que admitir que estas inquietudes no atañen solamente a la realidad de los peligros que llevan en sí nuestros alimentos, sino también a la imaginación del comensal.

La situación, en efecto, es nueva, pero el comensal no. Sigue perteneciendo a la especie *Homo sapiens*, un omnívoro cuyas características biológicas, forjadas a través de la evolución por la penuria o la incertidumbre, no se han podido aún modificar a pesar de las décadas de abundancia que ha vivido. El comensal del siglo XX debe hacer frente, pues, a la constante y regular abundancia actual, con un organismo más adaptado a la irregularidad de los recursos, a la incertidumbre.

Las respuestas que suscita en nosotros esta situación casi sin precedentes en la historia de nuestra especie, en realidad no son siempre ni totalmente distintas de las que habrían provocado las

incertidumbres de un entorno más primitivo en un omnívoro salvaje. La gran angustia del comensal moderno, como tal vez la del «primate ancestral», resulta, en definitiva, de una incertidumbre ligada a la elección de los alimentos. Y esta angustia, como veremos, es consustancial a la condición de omnívoro, un estado propio de nuestro ser biológico, de nuestro metabolismo, pero sin duda también de nuestra mente.

Para comprender al comensal moderno, pues, hay que interrogarse primero sobre el comensal inmemorial: entre los dos, hay en común un comensal eterno. Tanto en la incertidumbre como en la abundancia, hay una continuidad, una universalidad antropológica del comensal. Es el objeto de la primera parte de esta obra. La segunda parte trata de la otra dimensión del vínculo del hombre con sus alimentos, la de la diversidad, de la variabilidad, de la fluctuación, del cambio. ¿Cómo interactúa el fondo antropológico con la historia, el entorno, el cambio social, económico, las ideas? ¿Cómo se establece, se refleja, evoluciona, se transforma la modernidad alimentaria? ¿Qué secreciones, qué concreciones sociales, culturales, mitológicas, imaginarias, se asocian al comensal contemporáneo, a la cocina y a la gula, a la restricción y al régimen? Veremos que detrás de estas preguntas se perfilan otros interrogantes, a veces inmensos y sin respuesta en el estado actual del conocimiento. Para abordarlos y, aun sin responderlos, hacer un principio de balance de las cosas que se saben y de las que se desconocen, habrá que traspasar las barreras disciplinarias, hacer incursiones en la historia y la antropología, la sociología y la psicología, la economía y la nutrición, etc.

COMENSAL BIOLÓGICO Y COMENSAL SOCIAL

La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo

colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio. Ahora bien: un análisis rápido de la abundante literatura sobre la alimentación humana parece indicar que, entre los trabajos notables sobre la cuestión, bastante raros a fin de cuentas, están aquellos que se han interrogado directamente sobre este carácter multidimensional. De un lado y del otro de la gran muralla que separa a las ciencias de la Naturaleza de las ciencias del Hombre, las ciencias «duras» y las ciencias «blandas», parece que se ha abogado en gran medida *pro domo*, buscando imponer la autoridad disciplinaria. Pero los objetos complejos y multidimensionales como la alimentación son reacios por naturaleza al acercamiento disciplinario.

Reducción y mutilación

Las ciencias llamadas exactas, en este caso la fisiología, la psicología experimental, la antropología biológica, la nutrición, han aplicado sus métodos y sus concepciones de manera a menudo rigurosa, a veces reductora e incluso mutiladora.

Dos ilusiones han dominado el terreno: por un lado, que las prácticas alimentarias son sólo *hábitos* o un *comportamiento*; por otro, un positivismo ingenuo (o perverso) que sostiene implícitamente que ciencia y verdad se confunden.

Muy a menudo, en efecto, estas disciplinas no han querido ver más que «comportamiento alimentario» allí donde, en efecto, había prácticas sociales; «supersticiones» e ignorancia, donde había creencias y representaciones. La noción de hábito alimentario, en efecto, parece ocultar a menudo una mezcla bastante nebulosa, incorporando a la vez algo que se asemejaría a un comportamiento «puro», aprendido mecánica e inconscientemente, perfectamente plástico y lábil, y a la «superstición», es decir un tejido de creencias primitivas que deberían retroceder ante la *Aufklärung*, la clarificación fehaciente de la ciencia de la nutrición. Para explicar este «comportamiento alimentario» se ha recurrido cómodamente a una combinación de reduccionismo y de finalismo: a toda costa había que invocar determinismos

y funcionalidades biológicas, genéticas o fisiológicas. Quería encontrarse en cada práctica, en cada rasgo cultural, una función epistemológicamente «sólida», es decir, en efecto, «dura», en el sentido en que se habla de «ciencias duras» por oposición a las otras, las ciencias humanas. Cuando, en un caso extraordinario, no se accedía a tal función, la conclusión era que se estaba en presencia de un comportamiento «contraproducente», que se buscaba corregir de prisa sin ningún cuestionamiento.

Para la medicina y la nutrición, el hombre sólo se ha nutrido durante mucho tiempo de glúcidos, de lípidos y de proteínas; sólo tenía necesidad de vitaminas, de sales minerales y de aminoácidos esenciales. En definitiva: comía nutrimentos, no alimentos. Durante mucho tiempo se ha negado u olvidado que él *piensa* su comida de otra manera.

Así por ejemplo, los *food reformers* americanos de finales del siglo XIX, a la luz de los conocimientos entonces muy frescos de la nutrición incipiente, consideraron irracionales y nocivas las concepciones y las prácticas alimentarias de la clase obrera y decidieron reformarlas: el fracaso fue total, no a causa del estado balbuciente de los conocimientos nutricionales de la época (a la luz de lo que sabemos hoy nosotros, vale más congratularse de su fracaso), sino porque nuestros misioneros de la dietética no habían sospechado la diversidad y el vigor de las culturas culinarias del mosaico étnico al que se dirigían y con el que se topaban frontalmente (Levenstein, 1980). Innumerables tentativas más recientes, en el Tercer Mundo, no han sido más fructíferas.

LA AUTONOMÍA DE LO SOCIAL Y LA AUTARQUÍA DE LAS CIENCIAS HUMANAS

Las ciencias humanas, desde hace mucho tiempo, han insistido en el hecho de que la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social. Es un lugar común: nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario. Absorber caviar o un simple tomate es incorporar no sólo una sustancia nutritiva, sino también una sustancia imaginaria, un

tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones que van de la dietética a la poética pasando por el *standing* y la festividad.

Cuando las ciencias humanas abordan la alimentación, a finales del siglo XIX, se interrogan sobre temas diferentes. Los padres fundadores de la antropología, planteando las cuestiones (que no han dejado de inquietar después a la disciplina) del totemismo, del sacrificio, de la magia y de las formas de la religión, atraen la atención, en efecto, sobre las prohibiciones y las prescripciones, sobre todas las costumbres extrañas, a menudo inexplicables, que tienen que ver con la alimentación. Pero su interés central se dirige sobre todo a la religión: el sacrificio los intriga y los motiva más que la cocina (Frazer, 1911; Smith, 1889). Estos precursores se interesan sobre todo en los «aspectos rituales y sobrenaturales del consumo» (Goody, 1982), sin duda porque buscan en la evolución de estas instituciones sociales una manera de explicar racionalmente las supervivencias que encuentran en la cultura de su época.

Durkheim, en *Las reglas del método sociológico*, afirma que un «hecho social sólo puede explicarse mediante otro hecho social». Rechaza el uso de la psicología en la explicación de los fenómenos sociales, así como, de una manera general, toda reducción de lo social a las «propiedades generales de la materia organizada» (Durkheim, 1981 [1895]). Tal posición se explicaba en la época, sin duda, por la necesidad de responder a los intentos propiamente reduccionistas; pero ha servido después de justificación de las tesis que, en el estado actual del conocimiento, parecen difícilmente sostenibles. En efecto, la tesis durkheimiana de la autonomía de lo social ha funcionado a veces como un dogma y ha nutrido un relativismo cultural que hoy parece haber entrado en crisis.

El desarrollo del método etnográfico y la práctica del terreno permitieron el paso a una nueva etapa: el funcionalismo británico puso el acento, más que en los aspectos religiosos, en las funciones sociales de la alimentación, en su papel en la socialización de los individuos en el seno de un grupo. Es Radcliffe-Brown, recuerda Goody, quien observa que, entre los habitantes de las islas Andamán, «la actividad social más importante es de lejos la

búsqueda de comida», y que es alrededor y a propósito de la comida como el vínculo social, los «sentimientos sociales» son invocados y puestos en práctica más a menudo.

En esta tendencia funcionalista, pero de manera muy original, se sitúa Audrey Richards, una alumna de Malinowski. Nunca hasta ese momento, raramente después, las ciencias humanas han producido una visión de la alimentación tan inclinada a integrar en el análisis todas las dimensiones del objeto. En *Hunger and Work in a Savage Tribe*, publicado en 1932 en Londres, Richards comienza recordando que «en cuanto proceso biológico, la nutrición es más fundamental que la sexualidad». Añade que, en la esfera de la sociedad humana, la alimentación «determina, más generalmente que cualquier otra función fisiológica, la naturaleza de los reagrupamientos sociales y la forma que toman sus actividades» (Richards, 1948 [1932]). Reprocha a las ciencias humanas haberse olvidado completamente hasta entonces de tener en cuenta las necesidades nutricionales del hombre: «cuando se plantean sin cesar ante nosotros discusiones sobre la sexualidad (...), el grado de atención de verdad consagrado a la nutrición es casi fantásticamente débil». Esta comparación entre las funciones sexual y alimentaria la lleva a oponerlas: según la autora, en cualquier sociedad la primera tiene efectos potencialmente perturbadores y debe, pues, ser encuadrada y controlada; la búsqueda de los alimentos, al contrario, «no sólo necesita la cooperación, sino también el estímulo». A toda sociedad, pues, según Richards, le interesa, por un lado, regular las pulsiones sexuales de sus miembros y, por otro, alentar al máximo la cooperación en materia de búsqueda de comida: esto explica, dice, el hecho de que la sexualidad sea reprimida y que, por tanto, las neurosis de origen sexual sean más frecuentes que las de origen alimentario.¹ Esto explicaría también, en consecuencia, que la psicología se encuentre mucho más ligada a las primeras que a las segundas.

1. La actualidad frenética de nuestros días, los trastornos del comportamiento alimentario (cf. *infra*, cap. 13), asociada a la liberalización con respecto a la sexualidad, ¿podría sugerir que nuestras sociedades han invertido en parte el orden de estas prioridades?

Según Richards, la «función alimentaria» debe considerarse como un todo: a este respecto, la antropóloga coloca espalda contra espalda al reduccionismo biológico y al reduccionismo social. El primero, dice, busca comprender la nutrición disociándola del «medio cultural que constituye su vector». El segundo, simétricamente, considera a la sociedad humana evolucionando según leyes propias, sin relaciones con «la estructura física y las necesidades del hombre». Hay que integrar, pues, estas dimensiones en lugar de disociarlas.¹ El objetivo de Audrey Richards es explícitamente describir y analizar «el sistema nutricional de un pueblo primitivo», «examinar las relaciones humanas (...) en tanto están determinadas por las necesidades nutricionales, mostrando cómo el hambre forja los sentimientos que ligan entre sí a los miembros de cada grupo social».

El punto de vista de Audrey Richards aparecerá mucho tiempo singularmente aislado en las ciencias humanas, que quedarán dominadas por aproximaciones que postulan explícita o implícitamente la autonomía de lo social con respecto a las influencias biofísicas.

De la alimentación a la cocina

En la obra de Claude Lévi-Strauss, a la que volveremos (cf. *infra*, capítulo 2), la comida ocupa un lugar importante. Pero cuando los funcionalistas consideran la alimentación, lo que se analiza es la *cocina*. Para Lévi-Strauss, en efecto, las categorías de lo culinario constituyen doblemente una especie de «vía real». Por una parte hacia la comprensión de las culturas y de las sociedades: la cocina de una sociedad es, según él, un lenguaje en el que esta sociedad «traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo, no se resigne a desvelar sus contradicciones» (Lévi-Strauss, 1968). Por otra parte, y sobre todo, en el pensamiento humano: la cocina es, según Lévi-Strauss, la ocasión de aislar categorías empíricas universales, aun cuando los contenidos que se le asignan son propios de cada sociedad. Parece que el estructuralismo posterior a Lévi-Strauss se fijará sobre todo en la variabilidad y se interesará relativamente poco en la universalidad, retrocediendo sin duda ante la noción, sospechosa a sus ojos, de «naturaleza

humana». Es así como el relativismo cultural confirmará su influencia sobre el análisis de la alimentación humana.

La cuestión del cambio

Las ciencias humanas han buscado, de una manera que parece *a posteriori* coherente con la ambición «autonomista» que las dominaba, valorar las características de especificidad y de continuidad de un ámbito que querían lo más autónomo posible. Ésta es quizá la razón de que, tanto en etnología como en sociología, pero también, paradójicamente, en historia, parece haberse puesto el acento, por lo que se refiere a la cultura alimentaria, sobre todo en la permanencia en detrimento del cambio: para la corriente folklorista de la preguerra, como para Lucien Febvre, la perennidad era la característica de las prácticas alimentarias que más especialmente merecía valorarse (cf. *infra*, capítulo 6).

La sociología de la cultura, por su parte, en lo que concierne a la alimentación, se ha centrado especialmente en el análisis de los consumos alimenticios y de los «gustos», entendidos como sistemas normativos socialmente contruidos desde prácticas y representaciones diferenciadas, como sistemas de clasificación «que clasifican en realidad a los clasificadores» (gusto «popular», gusto «burgués», etc.) (Grignon y Grignon, 1980; Bourdieu, 1979). Ahora bien, estos «gustos» se ven sobre todo bajo el ángulo de la transmisión y de la reproducción; su cambio se ha tomado poco en cuenta y, aun cuando se lo haya tomado, se explica por la movilidad social de los individuos o por el cambio de la composición social. En esta óptica, las prácticas y las representaciones, los *habitus*, cambian poco o nada en su contenido; son sobre todo los individuos quienes cambian o buscan cambiar de estatus social, los componentes de las clases los que ascienden o decaen en el curso de la historia. Recordemos: Bourdieu opone los gustos de las clases populares (campesinos, obreros), que él define como gustos «de necesidad», y los de las clases acomodadas, o «gustos de lujo» (o «de libertad»). El gusto de necesidad, el de las clases populares, es «necesidad hecha virtud» o, según una fórmula que se ha retomado a menudo, «lo que hace que se tenga lo que se quiere porque se quiere lo que se tiene»: los gustos populares favorecen

las comidas «más nutritivas» y «las más económicas», como resultado de «la necesidad de reproducir al menor costo la fuerza de trabajo que se impone, como su definición propia, al proletariado». Por el contrario, los gustos de lujo «son lo propio de los individuos que aparecen como el producto de condiciones materiales de existencia definidas por la distancia de la necesidad, por las libertades o, como a veces se dice, las facilidades que asegura la posesión de un capital». La idea misma de gusto, según Bourdieu, es de hecho típicamente burguesa, ya que supone una libertad absoluta en elección y no puede concebir las paradojas del gusto de necesidad (Bourdieu, 1979, pág. 198). Por un lado, pues, en el gusto de necesidad, el contenido de las preferencias es no menos necesariamente lo que es, es decir en última instancia algo determinado por las relaciones de producción: obreros y campesinos siempre prefieren *necesariamente* los alimentos considerados más económicos y más nutritivos, los que presentan las características objetivas de procurar una sensación de repleción máxima a un costo mínimo. En el gusto de libertad, en cambio, los alimentos considerados más ligeros, más refinados, prevalecerán, pero será siempre necesariamente la arbitrariedad desmedida la que presidirá su elección, ya que los cambios incesantes del gusto están inscritos en la dialéctica no menos incesante de la «pretensión» de los sectores ascendentes y de la «distinción» de las clases dominantes. En efecto, ni el cambio ni el discurso sobre el cambio pueden realzar, en esta lógica, otra cosa que la «cháchara burguesa», y ha de comprenderse que en el índice de *La distinción* no figuran las palabras «cambio» ni «evolución».

La historia parecía ser la disciplina más naturalmente susceptible de debatirse con la cuestión del cambio. En efecto, la escuela de los *Annales* ha marcado una fecha: bajo el impulso de Fernand Braudel se ha desarrollado una corriente muy rica de estudios cuantitativos, especialmente de la ración alimentaria (Braudel, 1961). Pero ha sido recientemente, sobre todo con el desarrollo de una historia de la «sensibilidad alimentaria», del cuerpo y de una historia del gusto, cuando la interrogación ha comenzado a dirigirse también a la evolución de las representaciones, de la percepción e incluso de la sensualidad (Aron, 1973; Vigarello, 1978; Vigarello, 1985; Flandrin, 1986).

Así, de una parte y de otra, la «gran muralla» levantada entre ciencias del Hombre y de la Naturaleza ha seguido siendo durante mucho tiempo el único horizonte del saber y de los interrogantes (Morin, 1973). Biologistas y comportamentalistas se han inquietado poco sobre particularidades destacables del *Homo sapiens*, sobre el hecho de que el hombre se nutre también de lo imaginario, de que sus alimentos no sólo nutren sino que también significan. No se les ha ocurrido pensar de qué son conscientes los organismos humanos y que ellos comparten representaciones colectivas. Por su parte, sociólogos y etnólogos se esforzaban con toda razón en mostrar que organismos biológicos e individuos están sumergidos en –y (re)construidos por– lo social. Pero con mucha frecuencia han omitido interrogarse sobre el hecho de que, simétricamente, grupos y sociedades están formados de individuos y que estos individuos poseen un organismo, él mismo sometido a ciertas coerciones biológicas.

Como de costumbre, las potencialidades de renovación, de ruptura y de innovación han aparecido en los márgenes, en las marcas y los límites de las disciplinas, en unas tierras de nadie más indisciplinarias que pluridisciplinarias: cuando la historia se ha nutrido e inspirado de etnología o de psicología; cuando la antropología se ha aventurado en los territorios de la ecología y de la biología, como fue el caso en Estados Unidos con la escuela de antropología ecológica; cuando antropólogos y etólogos han hecho frente común; cuando otros antropólogos incluso se han hecho también nutricionistas; cuando los naturalistas, interrogándose sobre la cultura y no sólo sobre la agricultura, han fundado las bases de una etnobotánica; cuando los psicólogos se han interesado en el pensamiento mágico.

Hace falta, pues, ensanchar un poco la brecha entreabierta e intentar adoptar una actitud transdisciplinaria e «integradora», o mejor: una actitud *indisciplinaria*. Se trata de contribuir, por una parte, a reunir las imágenes fragmentadas del hombre biológico y del hombre social. Se trata también, para aclarar lo contemporáneo, de remontarse a lo arcaico; para aclarar lo fenoménico, de volver a lo fundamental. Tres etapas, pues, en este recorrido. La

primera tratará de algunas de las raíces *antropológicas* de la relación humana con lo alimentario, entendiendo «antropológico» en un sentido casi etimológico y, precisamente, no disciplinario: el *anthropos*, en efecto, no es más que el objeto común de interrogaciones convergentes. Aquí se examinará el *anthropos*-comedor, el *phaganthrope*. La segunda parte se ocupará del cambio, de sus mecanismos y de la evolución, en especial a través de ciertos aspectos de la modernización y de la modernidad. La tercera, en fin, se concentrará sobre el cuerpo del comiente, su percepción y la evolución de sus representaciones.

Primera parte
El comensal eterno

1. LO INCOMIBLE, LO COMESTIBLE Y EL ORDEN CULINARIO

SECOND WITCH:

*Fillet of a fenny snake,
In the cauldron boil and bake.
Eye of newt and toe of frog,
Wool of bat and tongue of dog,
Adder's fork and blind-worm's sting,
Lizard's leg and howlet's wing,
For a charm of powerful trouble,
Like a hell-broth boil and bubble.*

ALL:

*Double, double, toil and trouble,
Fire burn and cauldron bubble.*

WILLIAM SHAKESPEARE,
Macbeth, IV, 1 *

¿Por qué comemos? Entendámonos: ¿por qué comemos lo que comemos? La pregunta parece absurda: comemos lo que es comestible, eso es todo. «Comestible»: habría que precisar, no obstante, esta noción; podríamos preguntarnos, por ejemplo, qué vuelve a una especie o a una sustancia incomible: ¿es una simple cuestión de toxicidad, o podemos declarar no comestible una sustancia cuyo único defecto es su sabor? ¿Lo incomible responde siempre a una definición objetiva o se trata de otra cosa, del orden, por ejemplo, de lo imaginario?

* Se cita la traducción de Luis Astrana Martín: «*Bruja 2.ª*: Echemos el lomo de astuta culebra: / su unión con el caldo el infierno celebra; / garguero de buitre y de vil renacuajo; / alas de murciélago, pies de escarabajo, / ojos de lagarto, lengua de mastín, / plumas de lechuza y piel de puerco espín. / Así nuestro hechizo, y al lado le pese, / desgracias y horrores igual contrapese. *Todas*: ¡No cese, no cese el trabajo, aunque pese! / ¡Que hierva el caldero y la mezcla se espese!» (N. del T.)

Si nos atenemos al sentido común, las respuestas resultan en principio fáciles: si consumimos ciertos alimentos se debe simplemente a que los tenemos a nuestra disposición; a que nos gusta su sabor; a que nuestro cuerpo los exige o a que presentan ventajas para él. La disponibilidad y el costo son, evidentemente, condiciones necesarias para el consumo: es difícil imaginar cómo puede consumirse un alimento dado si no estuviese disponible ni accesible, sea en razón de su coste en dinero, en tiempo o en energía. El sabor parece ser muy importante: al sentido común le resulta innegable que lo que se llama corrientemente así, es decir, el conjunto de cualidades organolépticas (gustativas, olfativas, de color, de forma y de consistencia, etc.), tiene una función primordial en el consumo. «El hábito», por su parte, fruto de la necesidad, se crearía a fuerza de consumir un alimento. La «sabiduría del cuerpo», en fin, permitiría al organismo «reconocer» o aprender a distinguir lo que le hace provecho o le hace daño.

Cada una de las afirmaciones que preceden puede apoyarse, al menos en parte, en suficientes argumentos o incluso elementos de prueba científica. Así, en efecto, puede afirmarse que ciertos sabores constituyen el objeto de una preferencia innata (lo dulce); otros, de una aversión no menos innata (lo amargo). Los alimentos portadores de uno u otro sabor poseen *a priori*, pues, una ventaja o una desventaja ante nuestras papilas gustativas. En lo que concierne al hábito, es exacto que «la familiaridad aumenta la aceptabilidad»: un alimento ya probado varias veces suele tener más oportunidades de ser apreciado que un alimento totalmente desconocido. Por fin, se ha establecido experimentalmente que los alimentos pueden tener efectos posingestivos que tienden a modificar nuestros gustos y nuestros disgustos y, en consecuencia, nuestros hábitos alimentarios a más largo plazo (cf. *infra*, cap. 4).

Pero a pesar de la presencia de tales elementos de verdad, basta observar más de cerca estas evidencias aparentemente limpiadas para constatar su insuficiencia y el hecho de que llevan también consigo un gran número de interrogantes y oscuridades.

Cada una, en efecto, plantea al menos tantos problemas como los que regula.

Si es verdad que ciertas preferencias o aversiones gustativas son innatas, es verdad también que siempre son reversibles y que, en definitiva, el gusto es ante todo, por así decir, una cuestión de gusto: la variabilidad puede más que la universalidad y, para seguir una oposición hoy superada, lo adquirido predomina sobre lo innato. Surge un montón de preguntas: ¿Por qué nos gusta o no nos gusta tal o cual sabor? ¿Cómo sabemos, o cómo «sabe» nuestro cuerpo, que un alimento dado es beneficioso para él y, por otra parte, lo sabe de verdad? Si es verdad que la disponibilidad y la accesibilidad son indispensables; que, por otra parte, son los alimentos más familiares los que apreciamos más, cómo explicar entonces que ciertos alimentos sean muy raros, muy caros y, sin embargo, muy apreciados; en efecto, es precisamente su rareza lo que contribuye a volverlos deseables. Otros productos, incluso, no son «naturalmente» agradables al gusto, sino incluso nociceptivos, dolorosos; los niños y los adultos que no han hecho un aprendizaje cultural los rechazan. Y, sin embargo, poblaciones enteras los utilizan en su alimentación cotidiana hasta el punto de no poder prescindir de ellos. ¿Cómo es posible que podamos «habituarnos» a consumir alimentos que, inicialmente, nos desagradan o incluso nos causan un sufrimiento?

Todo lo que se supone que da cuenta de la complejidad y de la variabilidad de costumbres alimentarias tropieza, en efecto, con una acumulación de misterios. Y las evidencias pierden también su soberbia cuando se cambia la formulación del problema: en efecto, estamos muy lejos de consumir todo lo que nuestro organismo estaría dispuesto a dejarnos absorber. En lugar de preguntarnos por qué comemos ciertos alimentos más que otros, hay que plantearse la pregunta de por qué *no comemos* ciertas sustancias, *por qué no consumimos todo lo que es biológicamente comestible*.

El cuadro 1 muestra una serie de ejemplos bien conocidos de especies que corrientemente consumen los grupos humanos en ciertas regiones del mundo, mientras que en otras no es siquiera concebible que se las pueda considerar comestibles.

En Francia no se consumen generalmente insectos, ni roedo-

	Comestible	No comestible
INSECTOS	América Latina, Asia, África, etc.	Oeste europeo, Norteamérica, etc.
PERRO	Corea, China, Oceanía, etc.	Europa, Norteamérica, etc.
CABALLO	Francia, Bélgica, Japón, etc.	Gran Bretaña, Norteamérica, etc.
CONEJO	Francia, Italia, etc.	Gran Bretaña, Norteamérica, etc.
CARACOLES	Francia, Italia, etc.	Gran Bretaña, Norteamérica, etc.
RANA	Francia, Asia, etc.	Europa, Norteamérica, etc.

Cuadro 1. Clasificación según las culturas (comestible/no comestible) de ciertas especies animales

res, ni gatos, ni perros, sin hablar de zorros, de tejones o de hurones. En cambio, los franceses se regalan corrientemente con toda clase de comidas que provocan el disgusto de otras culturas: carne de caballo (cada vez menos, es verdad), caracoles, ranas, ostras aún vivas, callos de animales diversos, cabeza de ternera, tuétano cocido, sesos de cordero, riñones o mollejas, hígado de cerdo o de novilla, manitas, orejas y hasta rabos de cochinillo. Que los franceses puedan consumir conejo provoca náusea a los anglosajones; que se coman quesos de olor muy fuerte «asombra» a muchos asiáticos, quienes, sin embargo, no sienten ningún asco al consumir el durian, ese fruto que, para nuestra nariz, despiden un poderoso olor fecal. El cuadro 2 muestra que las encuestas etnográficas han permitido inventariar al menos cuarenta y dos culturas que consumen perro; cuarenta y dos, igualmente, que aprecian la rata.

Las culturas consumidoras de insectos son muy numerosas,

Especie	Número de culturas
Pollo (carne y huevos)	363
Ganado vacuno (carne y leche)	196
Cerdo (doméstico)	180
Pescado	159
Cordero	108
Pato	67
Cebú (sobre todo leche)	49
Tortuga (carne y huevos)	46
Cebú (carne y leche)	43
Perro	42
Rata	42

Cuadro 2. Especies y productos animales comúnmente consumidos en 383 culturas, Human Relations Area Files; según Abrams, 1987

acaso más que aquellas que, como la nuestra, tiemblan ante la sola idea de tocar a esas criaturas. Hormigas consumen especialmente diversos grupos de población en Colombia, Tailandia, Suráfrica, los aborígenes australianos y numerosas tribus amerindias; las abejas y las avispas son comestibles en China, Birmania, Malasia, Sri Lanka, y en algunas zonas de Japón; diversas variedades de mariposas y de polillas o sus larvas entre los esquimales, en Indonesia, en Japón, en China, en Madagascar, en Zimbabwe; las cucarachas en China, Tailandia, entre los aborígenes australianos y los bosquimanos de Kalahari; las arañas en Papúa Nueva Guinea, entre los indios yanomani, en Tailandia y en Birmania, en Camboya, en Madagascar, entre los bosquimanos (Abrams, 1987). Las larvas de la mariposa *Cossus Redtenbacheri* (*Cossidae*) son muy buscadas en México, como por otra parte el *abuautle* o «caviar mexicano», es decir, los huevos de insectos acuáticos (*chinches acuáticas*), consumidos en la región del lago de Texcoco (Ramos, 1982). Periódicamente, ciertos autores creen incluso encontrar en los insectos una de las soluciones posibles a los problemas agroalimentarios de la humanidad. En efecto, ellos

ven en su consumo, en primer lugar, la mejor manera de superarlos: en 1878, el senador de Fonvielle propone, en el marco de un debate parlamentario sobre la erradicación de la miseria (plaga pedicular), una receta de sopa con abejorros; en 1885, el inglés Holt publica una obra titulada *Why Not Eat Insects?* (¿Por qué no comer insectos?). Según Holt, así se matarían dos pájaros de un tiro: no sólo los insectos ya no destruirían las cosechas, sino que los pobres tampoco tendrían que lamentarse de escasez de alimentos a base de carne (Harris, 1985). Otras obras más recientes han derivado de un razonamiento semejante proposiciones que conciernen al problema de la carencia de proteínas en el Tercer Mundo (Ramos, 1982).

¿Cómo explicar esta variabilidad de lo comestible? Parece imposible atribuirla simplemente a una variación de las cualidades objetivas o sensoriales de los alimentos, ya que de una cultura a la otra a menudo las mismas especies son objeto de juicios contrarios. Parece bastante difícil explicar los rechazos en términos toxicológicos o nutricionales: en efecto, si las proteínas de insectos se consumen con mucha frecuencia es porque son tan buenas como las otras. Cien gramos de termitas africanas contienen 610 calorías, 38 gramos de proteínas y 46 gramos de lípidos, mientras que la misma cantidad de hamburguesa contiene sólo 245 calorías, 21 gramos de proteínas y 17 de lípidos (Harris, 1985). Se podría objetar que el caparazón de ciertos insectos está compuesto de una sustancia, la quitina, que el hombre no puede digerir: pero la presencia de la misma sustancia no nos impide en absoluto consumir crustáceos marinos o cangrejos de río.

Si en Occidente no consumimos insectos, no es pues por no disponer de recursos en la materia ni por razones toxicológicas o fisiológicas. Si no comemos perros o gatos, sin duda no es tampoco por estas razones ni por razones gustativas: cuando el capitán Cook atraca en Tahití, sus hombres y él se sintieron al principio horrorizados al comprobar que los indígenas de la región no tenían un manjar más codiciado que el perro. Pero a la larga la tripulación británica dio muestras de una gran capacidad de adaptación: Cook cuenta que sus marineros y él superaron su repugnancia y aprendieron incluso a apreciar ese alimento. El

navegante llegará a admitir que la carne del perro tahitiano soporta la comparación con la del cordero de su Inglaterra nativa (Cook, 1980 [1777-1784]).

Los relatos de viajeros impresionados por las prácticas repugnantes de los pueblos que visitan tienden a sugerir que, si ciertas especies se rechazan en nuestras culturas cuando se consumen en otras, se debe a que «nada nos obliga» (entendamos ninguna penuria) a tales extremos. Si africanos, asiáticos o algún pueblo exótico consumen, pues, insectos sería en realidad bajo la presión del entorno, para adaptarse a la penuria o al hambre, que los empujaría a superar su repugnancia y a absorber especies que no son «habitualmente» consideradas como comida. Se ve inmediatamente que en esos juicios de valor implícitos reposa una hipótesis que hace del régimen occidental la referencia única de la normalidad y de la calidad: en todo caso, es sospechosa de cierto etnocentrismo.

Queda lo que el sentido común llama «hábito»: nosotros consumimos —o no consumimos— tal o cual especie porque lo impone el «hábito». Siempre se ha hecho así. Pero si esta proposición es verdadera, se debe a que es tautológica. Lo que el sentido común utiliza como explicación es precisamente lo que habría que explicar.

Antes de ir más lejos, hay que anticipar un elemento decisivo: el *Homo sapiens* es una especie caracterizada por un neocórtex altamente desarrollado. No ha de ser motivo de asombro que los factores cognitivos o ideales jueguen un papel sumamente importante en la manera en que el hombre se ajusta a su entorno, sobre todo en materia de elecciones alimentarias. La respuesta a nuestra pregunta inicial reside probablemente, pues, en gran parte, en quién come y no sólo en sus alimentos; en su pensamiento, sus representaciones, y no sólo en su metabolismo. La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que *todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible*.

Existen, en efecto, muchas clases de indicios que muestran que los humanos eligen sus alimentos, en buena parte, en función

de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse *cocinas*. La analogía entre lenguaje y cocina, trivial desde Lévi-Strauss, se impone aquí: todos los humanos hablan una lengua, pero existe un gran número de lenguas diferentes; todos los humanos comen una comida cocida, pero existe un gran número de cocinas diferentes. La cocina es universal; las cocinas son diversas. Antes de examinar la espinosa cuestión de la naturaleza y la función de estos sistemas culinarios, hay que intentar primero describirlos o, más bien, caracterizarlos.

EL ORDEN CULINARIO

Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias. Para retomar la analogía con el lenguaje, se suele decir que así como los errores gramaticales pueden alterar o anular el sentido, los errores de «gramática culinaria» pueden entrañar impropiedades inquietantes para el comensal.

Las clasificaciones culinarias

El hecho de que las cocinas específicas estén basadas en clasificaciones ya ha asomado implícitamente a propósito de los cuadros 1 y 2. Cada cultura, en efecto, debe proceder a una clasificación implícita elemental; hay que determinar lo que en el entorno es un alimento y qué no lo es. Lo que muestra el cuadro es, en definitiva, que de una cultura a otra se asignan

especies diferentes a las categorías «comestible» y «no comestible».

En el marco así definido por una cultura dada interviene otra serie de distinciones y de oposiciones, y especialmente la que distingue lo puro de lo impuro. Esto nos remite a los tabúes alimentarios. Destaquemos sin embargo que, paradójicamente, para constituir el objeto de un tabú, las cosas o los seres deben *a priori* depender de lo comestible, sin lo cual no habría ninguna razón para prohibirlas. Ciertos alimentos sólo son tabú en determinadas circunstancias y/o para algunos individuos o categorías de individuos.

Los alimentos «admitidos» se clasifican según diversas categorías, que derivan de criterios de gusto (dulce/salado), de forma o de textura o de criterios culinarios. Así veremos que las pastas, secuencia independiente en el menú italiano, forman parte funcional y conceptualmente de la categoría «legumbres» en Francia. Del mismo modo, en numerosas culturas el pollo y las aves constituyen una clase distinta de la categoría «carnes».

Las categorías alimentarias están ligadas a otras categorías, como por ejemplo la del sistema médico tradicional. En numerosas culturas, por ejemplo, los alimentos se clasifican según sus propiedades medicinales y según el efecto que supuestamente tienen en el cuerpo y la persona («caliente» y «frío», «seco» y «húmedo», *yin* y *yang*, etc.).

Las reglas culinarias

En toda cultura existen reglas de una gran complejidad que gobiernan el consumo de alimentos y el comportamiento del comensal apoyándose en las clasificaciones establecidas. Estas reglas culinarias son interiorizadas por los individuos de manera en buena medida inconsciente. Es por esta razón por lo que su existencia se nos revela más claramente cuando aquéllas son violadas. Para ilustrar este aspecto y captar el alcance de su influencia podemos acudir a una experiencia imaginaria. Sea un restaurante improbable (¡y, en el colmo de la inverosimilitud, con estrellas!) que ofrecería el siguiente menú:

EL GOURMET SIN TRABAS

Restaurante

MENÚ

Desayuno

(10,30-14,30 h.)

Ensalada de frutas exóticas
Spaghetti alla carbonara
Sopa de cebolla con tostadas
Té helado

Cena

(15-19,30 h.)

Ensalada del tiempo
Escalopes de salmón salvaje
al tuétano de buey
Consomé Du Barry
Sorbetes
Cappuccino
Croissants a la mantequilla
Licores o Kir Royal

Demostración por el absurdo: todo, en esta carta, es aberrante, al menos para un individuo de cultura francesa. La composición de las comidas, su horario, su denominación, el orden interno y la naturaleza de los platos propuestos: nada corresponde a lo que esperamos, todo o casi todo nos parece absurdo. Detalle-mos, no obstante, algunas de las aberraciones.

Algunas son de orden «intrínseco», es decir, que afectan a los elementos de la composición. Por ejemplo, el plato «Escalopes de salmón salvaje al tuétano de buey», que corresponde bastante bien a lo que se puede encontrar en ciertas cartas en 1990, lleva consigo, no obstante, una incompatibilidad interna, chocante para un francés, al menos hasta una fecha reciente:¹ la presencia simultánea de la carne y del pescado o de lo «gordo» y de lo «magro». La presencia de *croissants* en una cena, la de *spaghetti* y

1. La gran cocina contemporánea, desde finales de los años ochenta, tiende a transgredir cada vez más estas incompatibilidades. Se encuentran especialmente, cada vez con mayor frecuencia, pescados aderezados con «jugos de carne» o asociados con tocino o bacon.

de sopa de cebolla, sucesivamente, en un desayuno, son absurdos que escaparían sin duda a un bosquimano de Kalahari. La del *cappuccino* al final de una cena es aún más chocante para un italiano que para un americano. Un francés no comprendería cómo puede situarse el Kir Royal junto a los digestivos del final de la comida o por qué el té del desayuno está helado. Se preguntará sin duda sobre la extraña presencia de tostadas junto con la sopa de cebolla, quizá en lugar del pan frito que debería flotar en ella.

Otras aberraciones son por así decir de orden «extrínseco»: el horario propuesto para las comidas, por ejemplo, las hace poco compatibles con su denominación de desayuno o de cena.

En todo caso, esta experiencia imaginaria nos permite poner en evidencia por el absurdo la existencia de *reglas de ordenamiento, de composición y de compatibilidad* a la vez complejas y específicas de una cultura dada. Podría decirse que, a pesar del nombre de este restaurante imaginario, no puede existir *gourmet* sin trabas: el gusto y las costumbres alimentarias están regidos por la cultura culinaria a la que pertenecemos. Y cuando las reglas no se aplican, lo vemos claramente, la comida propuesta nos resulta afectada por una impropiedad fundamental.

Las comidas, los platos y los alimentos se preparan, eligen y sirven según un orden contextual complejo. Algunas de las reglas más comunes atienden a la *exclusión mutua* de clases de alimentos. En la cocina francesa, por ejemplo, lo salado y lo dulce se excluyen en general mutuamente, al menos desde el siglo XVII (Flandrin, 1988). Del mismo modo, por razones religiosas se excluyen el pescado y la carne en ciertos países católicos o la carne y los productos lácteos en la ortodoxia judía.

Otras reglas son, por el contrario, de *inclusión*. En las cocinas chinas, por ejemplo, una comida debe comprender a la vez *fan* («granos» o féculas, esencialmente el arroz: el «nutrimento nutritivo») y *ts'ai* (los platos de legumbres y de carnes: la parte del placer) en cantidad apropiada (Chang, 1977). Estas reglas de inclusión y de exclusión son de gran importancia en la visión global que una cultura tiene de su alimentación. Así por ejemplo, la diferencia en el sur de India entre un *snack* o colación y una comida reside en la presencia o la ausencia de ciertos

elementos, en especial del alimento de base: «Pan ázimo y una cebolla cruda constituyen una comida, pero la asociación de unas gachas y de legumbres es solamente un *snack*» (Katona-Apte, 1975). Del mismo modo en Japón, sin el arroz, una comida tradicional no sería digna de ese nombre: hasta tal punto es verdad que ambas llevan el mismo nombre (*gohan*) (Cobbi, 1978; Cobbi, 1984).

Por otra parte, como hemos visto, unas reglas de propiedad *extrínsecas* hacen intervenir factores que no son directamente alimentarios. Sin detallarlas aquí, observemos simplemente que entre ellos figuran el tiempo, el lugar, el contexto interpersonal y social, etc. (Douglas y Nicod, 1974; Douglas, 1979). Un alimento dado, por ejemplo, puede convenir a los hombres, otro a las mujeres (Dickens y Chappell, 1977). Se considera que ciertos platos convienen más a los niños que a las personas mayores, a las circunstancias festivas más que a las ordinarias, etc. En Japón, donde la tradición es muy sensible a los ciclos naturales y estacionales, no se sirve en invierno la comida en la vajilla de verano y viceversa (Cobbi, comunicación personal).

Se ha observado a menudo desde Lévi-Strauss: estas exigencias formales de lo culinario recuerdan las normas de sintaxis y de gramática del lenguaje. En ciertas culturas, las impropiedades alimentarias o una comida mal construida (en el sentido en que una frase está mal construida) podrían ser calificadas sin duda de absurdas, de «privadas de sentido»: una formulación lingüística incorrecta se recibiría un poco de la misma manera, como una distorsión risible o un galimatías incomprensible.

La transgresión, el no respeto de la sintaxis, de la gramática culinarias, pueden acarrear consecuencias considerables y muy concretas. En la cocina hay a la vez exigencias formales, de la norma social y de la moral. La transgresión de las reglas culinarias entraña consecuencias en estos tres planos. Si no se respetan las leyes de la forma, nace la indisposición. La comida puede volverse intragable, repugnante. Más aún: la no conformidad puede adquirir un sentido social. Los particularismos alimentarios pueden aparecer como manifestaciones de autonomía, si no de rebeldía, en todo caso de una voluntad de

diferenciarse, de situarse al margen. En nuestros días, por ejemplo, los defensores de la macrobiótica traducen en sus prácticas alimentarias su rechazo de cierta modernidad, al mismo tiempo que su aspiración a una pureza que pasa por el cuerpo. Para terminar, la transgresión puede exponerse a un juicio moral: su autor es culpable. El Levítico, que establece las reglas de la alimentación judaica, prevé que quien transgreda la ley alimentaria «será apartado de su pueblo». En todas partes, consumir alimentos clasificados como no comestibles, impuros, es un acto innoble que contamina a su autor. Únicamente las potencias del mal hacen una anticocina con ingredientes inmundos: de su caldero diabólico, las brujas extraen bazofias maléficas.

Estas coerciones formales desembocan en normas y juicios éticos: hay que interrogarse ahora sobre el misterio de su origen, de su función, de su naturaleza.

¿Cómo explicar la variabilidad de los consumos alimenticios, de las prácticas culinarias, la complejidad, a veces la extravagancia al menos aparente de los sistemas culinarios tales como acabamos de examinarlos, con su arsenal de categorías, de reglas, de usos, de significaciones? Las normas culinarias, las prescripciones y las prohibiciones, los tabúes en particular, ¿son fundamentalmente arbitrarios o resultan de determinismos «naturales» y cumplen funciones materiales bien identificables? Desde hace varias décadas estas preguntas constituyen el objeto de vivos debates en las ciencias humanas, pero también en las ciencias llamadas «duras» y, en especial, en la esfera biomédica.

Simplifiquemos: se pueden situar las posiciones presentes a lo largo de un eje que se extendería entre dos polos. En uno de estos polos, las tesis de la autonomía de lo social, por la que «un hecho social sólo puede explicarse por otro hecho social». En el otro extremo, los defensores de una «sabiduría» óptima de las culturas culinarias. Para ellos, toda particularidad alimentaria corresponde a una función adaptativa, presenta una ventaja práctica o material. En el primer polo, las reglas culinarias derivan de una especie de arbitrariedad cultural y sólo pueden comprenderse dentro de la lógica intrínseca de la cultura de la sociedad considerada. En el otro, por el contrario, están sujetas a la biología y en general no son más que una forma particularmente eficaz de *adaptación* cultural: la mejor solución posible para la supervivencia y el éxito del grupo o de la especie, solución dictada, en suma, por la necesidad y algún interés superior inadvertido.

En un sentido se podría decir que las posiciones que se sitúan en la proximidad de este polo tienen en común un paradigma que podría llamarse «funcionalista» y que puede formularse así: todo rasgo de la cultura alimentaria cumple una función muy específica; el único medio de hacer aparecer esta función es ligar el rasgo en cuestión a un fenómeno de orden extracultural o material, por ejemplo, biológico o físico. En otros términos, para comprender, hay que recurrir a explicaciones «naturales», unas explicaciones tomadas de las ciencias llamadas exactas o «duras».

La hipótesis que fue durante mucho tiempo la más utilizada para explicar el tabú judío y musulmán sobre el cerdo proporciona una ilustración característica, tomada de la esfera biomédica. En la región del mundo donde estas religiones han tenido origen se aplicaba antiguamente: la carne de cerdo no muy hecha es a menudo vector de triquinosis (se trata de una enfermedad parasitaria bastante peligrosa). Esta tesis se ha abandonado hoy completamente. En efecto, se ha descubierto que la triquinosis puede ser transmitida por otros animales además del cerdo, algunos consumidos con frecuencia en Medio Oriente, y que, en todo caso, para protegerse contra el parásito basta con que la carne se haga lo suficiente: ¿por qué, desde entonces, un tabú y no simplemente la prescripción de consumir el cerdo sólo bien hecho?

En una zona muy próxima a estas posiciones encontramos tesis o hipótesis que se podrían calificar de utilitaristas. Así, por ejemplo, a propósito del problema del totemismo, clásico en antropología y en parte ligado al del consumo de animales, Radcliffe-Brown responde a la pregunta de por qué ciertas especies están dotadas de un fuerte valor simbólico en algunas culturas, proponiendo la hipótesis de que este valor está ligado al valor funcional o antifuncional del animal en el contexto del lugar. Todo animal que tiene efectos importantes sobre el bienestar de una sociedad, sea especialmente útil o peligroso (funcional o antifuncional), tendería a adquirir un fuerte valor simbólico y a convertirse en objeto de actitudes rituales (Radcliffe-Brown, 1952). Es esta tesis, entre otras, la que Lévi-Strauss ha refutado en *El totemismo en la actualidad* (Lévi-Strauss, 1962b).

El antropólogo americano Marvin Harris es el fundador y el principal representante de una escuela o de una corriente que él llama «materialismo cultural». El «paradigma» en el que se apoya es sencillo: siempre se pueden explicar las reglas culinarias (en realidad, él sólo habla de «preferencias alimentarias» y de «rechazos», *food preferences and avoidances*) por un simple análisis contable en términos de costes y de beneficios. Si algunos alimentos se buscan de manera especial (*good to eat*) es simplemente porque presentan un balance concretamente favorable: el saldo de sus ventajas prácticas y de sus costes es positivo, o por lo menos más favorable que el de los alimentos evitados (*bad to eat*). Así, para Harris, el origen del rechazo del cerdo en Medio Oriente sería el que sigue: «El cerdo fue domesticado sólo para producir carne. Cuando las condiciones ecológicas se hicieron desfavorables para la cría del cerdo —en razón de cambios ecológicos como la deforestación—, ya no hay ninguna razón que justifique preservar su existencia» (Harris, 1985, pág. 76). Antes de la deforestación, en efecto, el cerdo se criaba en libertad y se alimentaba solo, especialmente de bellotas. Sin el abrigo forestal, el animal debe ser alimentado por su propietario, lo que es costoso en tiempo, en energía y en alimentos, pues su alimentación omnívora lo hace, a este respecto, un «competidor» del hombre. Por otra parte, el cerdo sufre al no vivir ya a la sombra de los árboles: su sistema de termorregulación no le permite, en efecto, quedarse a pleno sol. Harris afirma que la pretendida «suciedad» del cerdo es, en realidad, el producto de la domesticación por el hombre y de la cría en cercados: para regular su temperatura se «revuelca en el barro», lo que implica para el criador un costo suplementario, especialmente pesado en una región que se ha vuelto desértica.

Harris propone explicaciones de este tipo para una gran cantidad de prohibiciones y pretende incluso que, según esta lógica, podrá dar cuenta de la variabilidad alimentaria humana prácticamente en su conjunto. La protección de la vaca sagrada en India, el no consumo de insectos en Europa occidental, la valoración del buey en Estados Unidos, la hipofagia y hasta el canibalismo reciben explicaciones formuladas en términos de

adaptación, de ajuste óptimo a las coacciones ecológicas y económicas. Que la vaca sea sagrada en India se debe, según Harris, a que para los campesinos indios era más ventajoso utilizar a los bovinos por su fuerza motriz que por su carne. Si los insectos no se consumen en Europa, la explicación debe buscarse en la teoría, tomada de la ecología, del «rendimiento máximo de la búsqueda alimentaria» (*optimal foraging theory*), según la cual los cazadores o los recolectores sólo se interesan en las especies que les permiten obtener el rendimiento calórico máximo en relación con el tiempo invertido en la búsqueda alimentaria. Para predecir qué especies tenderá a incluir en su repertorio alimentario un cazador-recolector (y, por tanto, cuáles dejará de lado), según esta teoría bastará con calcular en calorías por hora el rendimiento que esta especie añadirá (o sustraerá) al balance total de cada «salida». Los indios aché de Paraguay, por ejemplo, en ocasión de sus expediciones, sólo recogen un tipo de insecto, una larva de palmera. Estas larvas «proporcionan» 2.367 calorías por hora después de su localización. Para los aché, consumirlas representa el rendimiento total de la búsqueda alimentaria de 782 a 799 calorías por hora, mientras que las otras especies darían balances menos ventajosos. Harris concluye que si en el bosque tropical, donde se encuentran relativamente pocos animales grandes, el insectivorismo es «rentable», lo es claramente menos en Europa desde que hay abundancia de cerdos, de corderos, de cabras, de aves, de pescado, lo que explicaría nuestra poca afición por las hormigas o las arañas (Harris, 1985).

El canibalismo mismo puede explicarse mediante análisis semejantes. Harris cita favorablemente las tesis de Michael Harner, que proponía en 1977 un análisis del canibalismo ritual de los aztecas formulado en términos económico-nutricionales (Harner, 1977). Los aztecas, destacaba Harner, no habían domesticado grandes animales herbívoros y su sistema de producción sólo les permitía tener acceso a muy pocos alimentos a base de carne, con excepción del pavo y del perro, que son, parece, poco «rentables» en términos de calorías/hora. Las elites religiosas y militares de la sociedad azteca habrían obtenido un gran provecho nutricional, de hecho, de la práctica de los sacrificios humanos y del consumo de las víctimas, que, en efecto, les estaba reservado (cf. *infra*, cap. 5).

Las tesis de Harris, como veremos, deben en realidad mucho a una corriente anterior, la de la antropología ecológica, que intentaba ya reponer los rasgos y los sistemas culturales en el marco de los ecosistemas.

EL POLO ESTRUCTURALISTA-CULTURALISTA

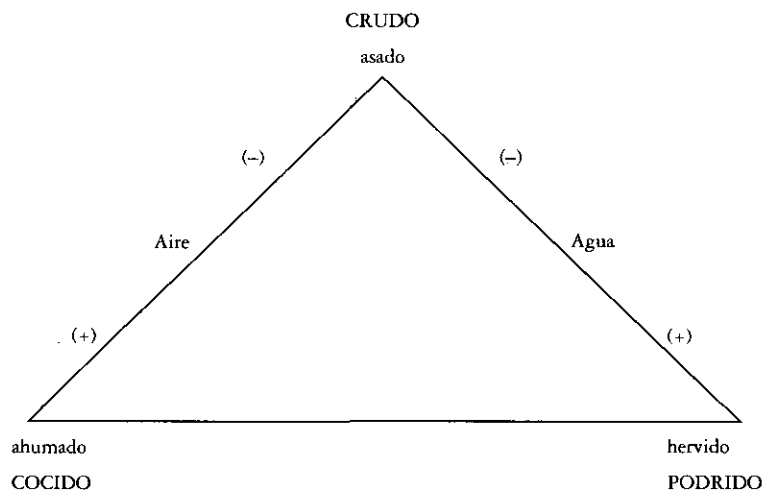
Las aproximaciones estructuralistas se oponen radicalmente a la anterior al menos en un punto fundamental: lo que importa para comprender un sistema culinario no es analizar los elementos aisladamente, sino las relaciones entre los elementos. Según la formulación de la antropóloga británica Mary Douglas: «Las reglas de comestibilidad sólo pueden comprenderse estructuralmente, y no intentando reconstituir las relaciones de causa a efecto que una u otra de ellas, tomada aisladamente, puede implicar. La interpretación estructural revela cómo se reúnen las reglas de conducta para constituir un *pattern* inteligible» (Douglas, 1979). Este enunciado constituye una refutación directa de las aproximaciones funcionalistas-adaptacionistas. Se puede añadir lo siguiente: el punto de vista funcionalista-adaptacionista sostiene que, para explicar la cultura, hay que recurrir a determinismos naturales; el estructuralismo, en todo caso el de Mary Douglas, estima que la cultura puede y debe explicarse en términos culturales. La interpretación (es el término que ella emplea) propuesta por Mary Douglas¹ para el tabú del cerdo es, en consecuencia, puramente cultural: las interdicciones alimentarias hebraicas se explican por una anomalía taxonómica. El cerdo, expone ella, no encuentra en ninguna parte su lugar en las categorías que los hebreos utilizaban para pensar el mundo físico. El Levítico, en su formulación de las prohibiciones alimentarias, retoma la distinción del Génesis entre la tierra, las aguas y los cielos. A cada elemento le corresponden especies animales que le son propias, resultando esta correspondencia de ciertas características físicas de los animales: lo que es propio del cielo son los volátiles provistos de alas y de dos patas; para las aguas, los peces

1. Así como aquella, muy próxima, de Jean Soler (Soler, 1973).

dotados de escamas y de aletas; para la tierra, los animales de cuatro patas que saltan o marchan: «todo grupo de criaturas no equipadas para el modo de locomoción que se les ha impartido en su elemento» es impuro: las criaturas de cuatro patas y que vuelan, las que viven en el agua sin aletas ni escamas, las que se arrastran, reptan o se mueven por la tierra. «De una manera general —escribe Mary Douglas a propósito de las prohibiciones del Levítico—, sólo son puros los animales enteramente conformes a su clase. Las especies impuras son aquellas que constituyen miembros imperfectos de su clase, o cuya clase desafía el esquema general del universo» (Douglas, 1966, 1981, pág. 74). En efecto, en lo que concierne al cerdo, su impureza resulta de lo que no es conforme al modelo del animal terrestre consumible tal como está descrito en el texto sagrado (Levítico, XI): «De entre los animales, todo el que tiene pezuña hendida y que rumia, ése comeréis.» Ahora bien: el cerdo tiene la pezuña hendida, pero no rumia. Constituye, pues, según Mary Douglas, una *anomalía taxonómica*, una mancha en el orden del mundo que construyó el pensamiento de los judíos antiguos.}}

Podría extrañar que, hablando del enfoque estructuralista, no haya sido aún abordada la contribución de Claude Lévi-Strauss. Sin duda, el antropólogo francés ha asignado un lugar importante en su obra a la comida y más particularmente a la cocina, en el mismo plano del parentesco o el totemismo. Pero a diferencia de la de Mary Douglas, su investigación no apunta exclusiva, ni siquiera principalmente, a la variabilidad y la especificidad de los hechos culturales, sino, por el contrario, a cierto número de características universales del funcionamiento del espíritu humano que el etnólogo cree poder extraer de la extraordinaria masa de datos que compila, en especial en las *Mitológicas*. Lévi-Strauss quiere demostrar que existen categorías empíricas que son pertinentes y operatorias en todas las culturas, aun cuando el contenido que se les asigna localmente sea variable. De ahí el ya legendario «triángulo culinario» que conviene reproducir una vez más y comentar brevemente aquí (Lévi-Strauss, 1968, pág. 406).

Los tres vértices del triángulo están ocupados por las tres categorías fundamentales de crudo, cocido y podrido. Lo crudo se sitúa en la interfase entre Naturaleza y Cultura. Se opone a las



El triángulo culinario

otras dos categorías en lo que no es elaborado: mientras que lo cocido es el producto de una elaboración *cultural*, lo podrido de una elaboración *natural*. Los modos de cocción pueden inscribirse en este triángulo. Lo asado está del lado de lo crudo: es una técnica que pone la carne en contacto casi directo con el fuego, sin mediación alguna, y la cocción obtenida es raramente completa. Lo hervido es una técnica que consiste en llevar el alimento a un estado que recuerda el de la descomposición, pero por una doble mediación: la del agua y la del recipiente, que es un objeto cultural por excelencia. En cuanto al ahumado, se acerca al máximo a la categoría abstracta de lo cocido, en la medida en que se trata de una cocción «lenta y profunda», sin otra mediación entre el fuego y la carne que el aire. En términos de medios, según Lévi-Strauss, lo asado y lo ahumado son procesos naturales, mientras que lo hervido es un proceso cultural. Pero en términos de resultados, lo ahumado pertenece a la Cultura, lo asado y lo hervido a la Naturaleza...

El triángulo culinario ya ha irritado (o intimidado) a una generación de lectores y de comentaristas, en especial anglosajones (Leach, 1974; Goody, 1982; Mennell, 1985). Unos han inten-

tado criticarlo o superarlo sometiéndolo a la prueba de los hechos (Lehrer, 1972); otros han intentado completarlo, historizarlo, adaptarlo (Poulain, 1985). Lo que conviene retener, parece, no es sólo la pertinencia universal de las categorías empíricas de crudo, de cocido, de asado, de ahumado, de hervido, de podrido (a las cuales, insiste el autor, las diversas culturas asignan contenidos muy diferentes), sino sobre todo el hecho de que, según Lévi-Strauss, los platos o los alimentos pertenecientes a estas diferentes clases tienen entre ellos una relación que es constante de una sociedad a otra. Así por ejemplo, la oposición entre asado y hervido parece «funcionar» en muy numerosas culturas, aun cuando sea en planos diferentes, que resultan de las particularidades de la sociedad considerada: en la mayoría de las cocinas occidentales, el asado es un plato de recepción o de ceremonia, que se ofrece a los extranjeros («exococina»); lo hervido, cocido en una marmita, es un plato íntimo, familiar, destinado a un grupo cerrado («endococina»). En Francia, el cocido es un plato «casero», la carne asada un plato de banquete y, por lo demás, el punto culminante del menú (Lévi-Strauss, 1968; Leach, 1974).

El estructuralismo de Mary Douglas y el de Lévi-Strauss se sitúan, siguiendo nuestro eje, en puntos diferentes. El de Mary Douglas se encontrará más cerca del polo culturalista relativista, mientras que el de Lévi-Strauss se colocará más lejos de este extremo. Después de haber intentado poner en evidencia la necesidad aparentemente universal de coherencia taxonómica, la aproximación de Mary Douglas parece estar en esencia guiada, en efecto, por una interrogación relativista que, según ella misma reconoce, busca descodificar, «descifrar» lo que es único y exclusivo en la visión del mundo de las culturas, de los grupos o de las clases examinadas, por ejemplo, la clase obrera inglesa, y que resulta del análisis estructural de los platos, de las comidas y del conjunto de las prácticas alimentarias (Douglas, 1972; Douglas y Nicod, 1974; Douglas, 1979).

En cambio, probablemente sin motivo, a menudo se ha buscado en el estructuralismo de Lévi-Strauss la justificación del relativismo cultural más extremo. En la cocina, según Lévi-Strauss, hay, en efecto, menos la expresión de una variabilidad cultural casi absoluta y en parte arbitraria, que el producto local, especifi-

co de la sociedad observada, de ciertos modos de funcionamiento del espíritu humano.

La misma preocupación se vuelve totalmente central en una corriente «cognoscitivista», que intenta profundizar y superar el estructuralismo utilizando en especial las aportaciones y los desarrollos surgidos de la lingüística de Chomsky. Se vincula deliberadamente con el análisis detenido de la cognición, definida como «la psicología menos la afectividad». Así, Sperber integra, critica y supera la tesis de Mary Douglas sobre la anomalía taxonómica para intentar caracterizar el pensamiento simbólico. El modo de clasificación taxonómica, señala, es sólo una de las modalidades posibles del pensamiento clasificatorio: lo propio de una clasificación verdaderamente taxonómica es que las categorías conceptuales en las que los objetos se clasifican son mutuamente exclusivas, es decir, tales que ningún objeto pertenece a dos categorías a la vez. Éste parece ser el caso, en todas las culturas, cuando se trata de clasificar a los animales, mientras que ninguna necesidad lógica impone ese modo clasificatorio. Pero lo que parece característico de la manera de tratar *simbólicamente a los animales*, su carácter comestible o su pureza, es que, en el interior y más allá de esta clasificación taxonómica, los hombres crean una norma ideal, una representación del tipo animal perfecto, y es a partir de esta norma como el pensamiento simbólico se da, por así decir, el derecho de volver atrás, de volver a poner en cuestión la taxonomía propiamente dicha, utilizando otros criterios que los que habían servido para establecerla (Sperber, 1975).

NATURALEZA/CULTURA: UN FALSO DILEMA

Hace unas tres décadas que los autores estructuralistas no dejan de criticar las tesis funcionalistas. Así, como hemos visto, Lévi-Strauss ha criticado el punto de vista «utilitarista» de Radcliffe-Brown mencionado antes, mostrando que no hay ninguna correlación real entre la importancia práctica y la importancia simbólica de las especies animales en las diversas culturas (Lévi-Strauss, 1962b).

El análisis costo/beneficio no deja tampoco de plantear pro-

blemas. Así, no parece que permita responder a la pregunta siguiente: suponiendo que sea verdad que el tabú del cerdo en Medio Oriente corresponde a una «racionalidad» profunda en términos de relación costo/beneficio, podemos preguntarnos por qué su abandono, si había buenas razones materiales, ha tomado la forma de un tabú religioso. ¿No podía tratarse simplemente de una serie de decisiones individuales tomadas por los campesinos, que se habrían revelado como positivas para los interesados? ¿Por qué el tabú, si el cerdo ha desaparecido? En otros términos, ¿no acaba el materialismo cultural negando la cultura que pretendía explicar? Porque, en efecto, si la adaptación sobreviene, como piensa Harris, en el plano individual, por una multiplicación y una agregación de «buenas» decisiones tomadas por los individuos, ¿cómo explicar fenómenos como la creencia, los mitos, los tabúes, las reglas de consumo y de abstinencia y el disgusto que su transgresión suscita? Si es por el «refuerzo» pavloviano engendrado por las buenas decisiones tomadas como se explica el arraigo de ciertas prácticas, la cultura deja de ser necesaria para la explicación de los fenómenos observados, ya que todo se juega en el plano de la psicología individual. Tal posición, después de todo, podría defenderse: pero nunca es recordada por Harris, que se contenta con aislar una funcionalidad y no busca identificar un proceso morfogenético.

Este argumento, desde luego, no es de ningún modo suficiente para refutar las hipótesis propuestas. En cambio, basta con mostrar que «la explicación» deja en realidad una gran parte de la pregunta, si no lo esencial, sin respuesta. El materialismo cultural no tiene otra cosa que decir, por el momento, de los aspectos más sutiles y más complejos de los sistemas culinarios, como, por ejemplo, las reglas de propiedad o de contextualidad intrínsecas o extrínsecas mencionadas anteriormente.

Otro problema: las hipótesis lanzadas por el materialismo cultural suelen ser al menos tan difíciles de probar como las del estructuralismo, cuyo carácter a veces perentorio denuncian de buena gana los críticos. Cuando las presiones ecológicas directas no parecen bastar en la explicación materialista, nada impide, en efecto, acudir a determinismos cada vez más indirectos y lejanos, por ejemplo, de orden demográfico.

El problema esencial reside, parece, en la noción de adaptación óptima, u *optimización*, sobre la cual se funda implícitamente el materialismo cultural. Presumiendo *a priori* que un rasgo culinario a primera vista contraproducente *debe* presentar un beneficio cualquiera oculto, que debe comportar en realidad un aspecto de adaptación, y que se trata más bien de adaptación óptima, se pierden unas cuantas oportunidades de encontrar uno alguna vez.

El punto de vista estructuralista-relativista, en verdad, presenta dificultades no menos importantes. La principal objeción que le dirige, sobre todo Harris, es precisamente que no se interroga nunca sobre la funcionalidad o disfuncionalidad de los rasgos culinarios, que no les busca «explicaciones» deterministas. De hecho, en los mismos términos empleados por Mary Douglas, corresponde sólo «interpretar», «descifrar» unas redes de significación. Salta a la vista, empero, que el hecho de descifrar esas redes ocultas en el tejido cultural, dice Harris, no nos enseña nada sobre su origen, sobre lo que ha regido su génesis, sobre su devenir.

Arbitrariedad o «sabiduría de las culturas»

En apoyo de sus tesis, los defensores de la autonomía de lo cultural suelen poner por delante el carácter más o menos «arbitrario» de ciertas prácticas alimentarias (De Garine, 1979). La literatura, en efecto, presenta numerosos ejemplos en los cuales el hombre, deliberada o inconscientemente, parece imponerse coacciones alimentarias que le cuestan o corren el riesgo de costarle tanto biológica como económicamente. Estos hechos de «inadaptación nutricional» demostrarían la primacía de lo cultural, su autonomía en relación con los imperativos del cuerpo.

Cierto número de ejemplos han sido clásicamente presentados como características de la autonomía de lo cultural. Es el caso, por ejemplo, de las manifestaciones de *conspicuous consumption* (consumo ostentoso). En ciertas sociedades de Melanesia, el cerdo era utilizado más por razones de ostentación social y de afirmación de poder que de manera económica y nutricionalmen-

te racional. Durante las grandes fiestas tradicionales, en efecto, se realizaban matanzas masivas y el despilfarro era gigantesco: el interés nutricional real, a largo plazo, parecía muy reducido (Lowie, 1942). Los grandes grupos familiares de pastores africanos pasaban también, a los ojos de ciertos autores, por aberraciones a la vez económicas y nutricionales: ¿a quién podían servirle unos vacunos flacos a los que no se mataba casi nunca, hasta el punto de que hacía falta cazar para conseguir carne? Igor de Garine cuenta el caso de los massa, de los moussey y de los tupuri del norte de Camerún y de Chad, que viven «en un mismo medio natural, disponen de la misma tecnología, están informados de sus culturas respectivas, se casan entre ellos con frecuencia» y que, sin embargo, hacen un uso alimentario diferente de los recursos disponibles, y esto suele ocurrir en detrimento de la eficacia nutricional. Así, los massa han observado hasta fecha reciente la interdicción del cultivo del sorgo trasplantado de estación seca (*baburi*). Presenta, no obstante, ventajas objetivas irrefutables, ya que permite doblar la cosecha. Pero tiene asimismo la característica de ser utilizado por los dinámicos vecinos de los massa, los tupuri: rechazar la adopción del *baburi*, según De Garine, era afirmarse en realidad como massa frente a la presión tupuri, mantener una identidad cultural (De Garine, 1978; De Garine, 1979).

La antropología ecológica ha puesto en evidencia el hecho de que si la cultura alimentaria puede parecer a veces «irracional» o «contraproducente», parece también a veces tener sabidurías secretas, ignoradas incluso por aquellos que son sus vectores y beneficiarios. En realidad, ha contribuido a rectificar ciertos errores y a mostrar que algunos fenómenos que hasta entonces se tenían como manifestaciones de arbitrariedad cultural presentaban realmente aspectos funcionales.

Así ocurre con la manera de preparar la tortilla en ciertas poblaciones de México: se agrega al agua en la que se ha hecho hervir el maíz, cal o cenizas de corteza de roble. Los que practican esta técnica declaran hacerla por razones puramente culinarias o «porque siempre se ha hecho así». Pero esta técnica tiene por efecto volver asimilable un ácido aminado esencial, la lisina, evitando así carestías severas en poblaciones cuya alimentación

está fundada casi exclusivamente en el maíz¹ (Katz, 1982). Éste es, pues, un ejemplo entre otros de una especie de sabiduría oculta de la cocina, donde un rasgo cultural se habría estabilizado sin que la ventaja real que ofrece esté presente en la conciencia de los hombres.

Los ejemplos «de arbitrariedad cultural» mencionados antes y que invocaban los defensores de la autonomía de lo cultural han sido reinterpretados en gran medida a la luz de los trabajos ulteriores. Las investigaciones han mostrado, por ejemplo, que, en el caso de la *conspicuous consumption* melanesia del cerdo, el aporte nutricional en grasas y proteínas, al menos para ciertos miembros del grupo, no era desdeñable. Por otra parte, la institución de los sacrificios masivos podía cumplir en realidad una doble función: por un lado, contribuía indirectamente a regular el agotamiento de los recursos del entorno; por el otro, representaba un papel importante en la regulación de los conflictos guerreros (Rappaport, 1984). En esta aproximación, por así decir, bio-eco-antropológica, lejos de reducir lo social a lo biológico, se aclararían en realidad, recíprocamente, lo biológico y lo social: si la hipótesis de Rappaport es exacta, muestra en efecto que la función nutricional de los sacrificios y de las festividades sólo es visible para un observador que tiene, por otra parte, un conocimiento profundo de la organización social muy particular de las sociedades llamadas de *big men*, en las cuales los «líderes» sacan toda su autoridad moral, a falta de poder real, de la redistribución: en realidad pasan una parte de su tiempo, rodeados de sus fieles, en organizar festividades considerables que son el marco y la ocasión de festines inmoderados a base de cerdo. El beneficio nutricional eventual puesto al día por Rappaport sólo es posible en el marco de esta organización social específica: de ningún modo, pues, es presentado como el sustrato, ni mucho menos como la causa. La aproximación no responde en absoluto a un reduccionismo biológico. Se dedica a tomar en cuenta relaciones complejas de equilibrio, de desequilibrio, de retroacción entre la esfera social, la fisiología y los ecosistemas.

1. Claro que el maíz contiene lisina, pero resulta inasimilable sin una preparación especial; en el ejemplo, la cocción en una solución alcalina.

Las relaciones entre genética y cultura en el caso del consumo de las habas nos proporciona otro ejemplo análogo (Katz, 1979). Se ha observado que, en todas las culturas consumidoras de habas, esta leguminosa está rodeada de creencias, de ritos, de mitologías marcadas por una ambivalencia profunda: las habas son descritas como un alimento «fuerte», cargado de peligros, responsable de múltiples males, asociado al onirismo, a veces a la locura y al mismo tiempo necesario para la vida. Ahora bien: las habas presentan biológicamente una dimensión muy paradójica. Ciertos individuos, en efecto, son portadores de un gen (G6PD-), que determina una deficiencia enzimática, también en cuestión en el *habismo*, una forma de anemia a menudo mortal. La frecuencia del gen G6DP- es muy elevada (de 5 a 30 por 100) en las poblaciones del área mediterránea que, precisamente, consumen habas con regularidad. Este hecho parece a primera vista paradójico: ¿cómo es posible que este consumo haya podido persistir prácticamente inmutable a pesar de la fuerte mortalidad a él asociada? La respuesta parece apuntar a un efecto positivo simétrico que presentaría *Vicia faba*. Existen, en efecto, serias razones para pensar que constituye un factor de protección contra la malaria: ahora bien, las regiones donde se consumen tradicionalmente habas en la zona estudiada por Katz son también regiones donde la malaria persiste o ha persistido durante mucho tiempo de manera estacional. Según él, parece que se ha podido establecer un equilibrio: en las zonas muy contaminadas por la malaria, el gen deficiente (G6DP-) presenta una ventaja selectiva para los sujetos que son portadores de él; pero el gen mortal (G6DP+) presenta otras ventajas, ya que permite consumir habas y sacar así partido de un alimento nutricionalmente rico. Esta situación compleja explica tal vez, según Katz, la extrema riqueza y la gran ambivalencia de las creencias y de las prácticas que están ligadas al consumo de habas. Los consumidores de habas las someten a preparaciones que tienden a atenuar ligeramente sus efectos tóxicos (remojo, peladura) y todas las culturas que las consumen les atribuyen, como se ha visto, efectos contradictorios y las rodean de precauciones simbólicas y rituales.

Lo que parecen mostrar el ejemplo de las habas y los demás es que existe entre cultura y genotipo una relación muy diferente de

la que, durante mucho tiempo y aún hoy, han tenido por evidente las ciencias humanas, así como las ciencias biológicas: lo biológico y lo social se oponían como la Naturaleza y la Cultura; el genotipo y el sociotipo ofrecían órdenes de explicación contradictorias, nunca complementarias. Pero todo parece indicar, cada vez más, que hay que considerarlos de manera conjunta y no disociarlos artificialmente. Todo parece indicar, cada vez más, que los genes y la cultura se toman en conjunto en un proceso de *coevolución*, que lo que evoluciona es un conjunto bio-socio-cultural complejo.

Esta coevolución es tan estrecha y compleja que, en ciertos casos, todo se da como si la cultura «dictase su ley» a lo biológico, como si manifestase una mayor rigidez que el genotipo mismo. La genética proporciona un ejemplo privilegiado, a través del caso de la deficiencia en lactasa.

En una gran parte de la población humana, la enzima que permite metabolizar la lactosa contenida en la leche (y, por tanto, digerir bien la leche) desaparece progresivamente con la edad adulta. Durante mucho tiempo se pensó que, inicialmente, el conjunto de los seres humanos disponían de esta aptitud genética de digerir la leche a la edad adulta y que, en ciertas poblaciones, esta aptitud había desaparecido. Ahora bien: parece, por el contrario, que la persistencia de lactasa en la edad adulta sería una ganancia adaptativa y no una pérdida: se habría generalizado en las poblaciones de ganaderos como adaptación biológica al modo de producción pastoril. Así, el genotipo se habría modificado indirectamente por un modo de organización socioeconómico (McCracken, 1971).¹

Hay pues, en este sentido, cierta autonomía de lo social en relación con lo biológico, cuando no incluso, a veces, una «primacía» de lo primero sobre lo segundo. Pero este último caso es diferente del de los ejemplos, refutables o no, de «irracionalidad»

1. F. Sabban, en un estudio sobre la elaboración de la leche en China antigua, observa con mucho tino que el disgusto difundido y en parte real de los chinos por los productos lácteos no puede explicarse exclusivamente por la frecuencia de la deficiencia en lactasa, ya que, en los derivados de la leche, la fermentación permite transformar la lactosa en ácido láctico perfectamente digerible (Sabban, 1986).

de la cultura: si ha habido adaptación, esto significa probablemente que, en el sistema sociocultural y el entorno que han modificado al genotipo, el rasgo mutante (en el ejemplo, la facultad de digerir la leche a la edad adulta) presentaría ventajas importantes, pero también puede ser que su ausencia no tenga consecuencias demasiado dramáticas. Si, en efecto, la desventaja de los individuos no portadores del rasgo mutante hubiera sido grave y cierta, podemos imaginar que el modo de producción pastoril no habría podido siquiera desarrollarse, o que sólo se habría podido desarrollar entre «mutantes». La deficiencia en lactasa no impide, en efecto, tolerar la leche en pequeñas cantidades y, de todas maneras, queda siempre la posibilidad de consumirla en forma de queso o de cuajada (la lactosa se degrada por estas transformaciones). Se ve entonces que, en este caso, la adaptación resulta de un ajuste entre factores múltiples (ambientales, sociales, etc.) y biológicos, así que, de nuevo, de una coevolución biocultural. En este sentido, la extensión y los límites de la autonomía cultural son difíciles de precisar claramente. Es aquí donde se sitúa el corazón del debate y donde se han defendido las posiciones más tajantes.

Cocina y «naturaleza humana»

¿Cuáles son la parte y la naturaleza de la arbitrariedad en la cultura alimentaria, en los rasgos culinarios? ¿Y no hay que interrogarse sobre el sentido de este término («arbitrariedad»), que ha florecido en los debates antropológicos? ¿No se trataría más de lo contingente? Pero suponiendo que éste sea el caso, ¿cuáles son los límites de la contingencia en materia alimentaria? El aguacate responde en Francia exclusivamente a la categoría «salado» y sólo puede consumirse con vinagreta. En Brasil se come como postre, con azúcar. La transgresión de esta clasificación y de las reglas de consumo que a ella se asocian plantearía sin duda reales problemas a los sujetos de la cultura considerada. Tal vez podrían ponerse en evidencia los antecedentes económico-históricos directos o indirectos, que aclararían la génesis de esta particularidad en el seno de cada una de las dos culturas. A primera vista, la repercusión nutricional, económica y fisiológica de un rasgo semejante no parece muy considerable y da la

impresión de que sus orígenes responden a la anécdota, al azar, a la contingencia. Sin duda puede destacarse una gran cantidad de observaciones de este tipo, algunas de las cuales inclusive conducen tal vez a prácticas mucho más cargadas de repercusiones nutricionales o económicas.

Pero, en realidad, no se puede prejuzgar de ningún modo sobre el efecto y la importancia de rasgos culinarios, de mutaciones incluso mínimas del gusto. El predominio de tal o cual gusto puede entrañar consecuencias económicas gigantescas, abriendo tal o cual mercado a tal o cual producto (¿habría sido el mismo el destino del aguacate dulce en Francia?); puede entrañar consecuencias ecológicas profundas. La mejor ilustración proviene de un ejemplo tomado del mundo animal, y sobre el cual tendremos ocasión de volver más adelante: el de los macacos del islote japonés de Koshima, donde se ha podido observar la aparición de una práctica preculinaria (el hecho de remojar una batata en el agua antes de comerla), su generalización y las consecuencias casi incalculables de esta novedad. Al término del proceso, en efecto, los monos habían cambiado de hábitat y alimentación: después de haberla «lavado» en agua dulce, se habían puesto a «lavar» en agua salada y habían pasado progresivamente del abrigo vegetal al borde del mar, consumiendo al mismo tiempo nuevos alimentos y modificando en parte su organización social (Itani, 1957; Kawai, 1965; Pallaud, 1982). La contingencia inicial, en el ejemplo, ha estado llena de consecuencias: su destino ulterior ha revelado que se trataba de un evento detonante y no de una anécdota.

Juzgar o prejuzgar sobre la pertinencia o sobre la contingencia de una práctica, de un rasgo culinario o cultural en general, es, pues, una empresa al menos arriesgada, tan arriesgada, sin duda, como la que consistiría para un biólogo en intentar descubrir una mutación entre muchas otras y predecir si será seleccionada o no.

Otro ejemplo al que a veces se acude para apoyar la tesis de «la irracionalidad» de las prácticas alimentarias: cuando los japoneses aceptan correr un riesgo de muerte consumiendo un pescado, el *sugu*, que, mal preparado, puede ser fatal, parecen manifestar a la vez que el acto alimentario es también un acto simbólico y social, que no hace caso a las exigencias de la fisiología, hasta tal punto que eventualmente puede desafiarlas de manera abierta.

Estas prácticas tienen, por cierto, una dimensión colectiva y ritual, pero se las puede comparar, sin duda, con numerosas prácticas no alimentarias, tales como el juego, los deportes peligrosos como el alpinismo, el enfrentamiento del riesgo en general, todas circunstancias en que se expresan actitudes frente al peligro y a la muerte que, a la vez, revisten significaciones sociales y responden a características *individuales* del sujeto, de su relación personal con el riesgo.

En todo caso, la dimensión «arbitraria» parece relativa. Esta «libertad» de la cultura es contradictoria. Por una parte, en efecto, es una libertad «vigilada», la del perro sujeto por una correa más o menos larga. Sólo es posible, en efecto, con una condición evidente: no debe entrañar consecuencias negativas demasiado pesadas, y mucho menos fatales. Un grupo humano que se obstinase en prácticas alimentarias tan nefastas no prosperaría y se arriesgaría incluso a desaparecer. Parece difícil, pues, sostener que «la arbitrariedad» cultural puede reinar sola y exclusivamente sobre las prácticas y las representaciones: aunque se quisiera pensar que la cultura puede escapar a las leyes de la física y de la vida, habría que admitir que los seres que la llevan, la hacen y la sufren son organismos vivos.

Y, no obstante, la fantasía, lo arbitrario, pueden desembocar, como se ha visto, en la «mutación» cultural, la adaptación; transformarse en evento creador, decisivo. En este sentido, pues, son permanentes productores de adaptación potencial.

La cocina de Pangloss

La noción de *optimización*, o de adaptación óptima, central en algunas de las tesis que hemos examinado, está estrechamente ligada a cierta concepción de la evolución biológica. En un darwinismo un poco arcaico se concebían las adaptaciones, en efecto, en términos de optimización: todo rasgo de una especie (forma de un ala, color del pelaje, etc.), se pensaba, había sido seleccionado en el curso de la evolución, y esta selección debía poder expresarse, pues, por una ventaja atribuida a los individuos portadores de tal rasgo. Era una concepción propiamente «panglossiana»: de la misma manera que el personaje de Voltaire

consideraba que «todo va a pedir de boca en el mejor de los mundos posibles», así había que considerar todo rasgo biológico observado como la mejor adaptación posible, siendo considerada su misma presencia como la prueba de esta adaptación (Gould y Lewontin, 1979).

Esta concepción está hoy completamente superada y la noción de optimización recibe frecuentes críticas (Gould y Eldredge, 1977; Sober, 1984). François Jacob ha introducido la metáfora del «bricolaje» para caracterizar la evolución (Jacob, 1977), y el neodarwinismo, en su versión más reciente, la describe como una sucesión «de compromisos subóptimos transitorios, a veces seguidos de largas fases de estabilidad, seguidas a veces estas mismas de raras y repentinas reorganizaciones» (Piattelli-Palmarini, 1987). En definitiva, ciertas características biológicas no presentan una ventaja selectiva particular, o son transitorias, o incluso han perdido la ventaja a ellas conectada. En suma, a veces existe lo superfluo o lo inútil en la filogénesis.

Este modelo de la optimización, así cuestionado en el contexto de la evolución biológica, ¿tiene su razón de ser en el de la evolución cultural? Puede sostenerse, en efecto, que la evolución cultural es un proceso mucho más flexible, mucho más lábil que la evolución biológica y que, por tanto, autoriza ajustes, puestas a punto mucho más afinadas, a corto plazo o incluso inmediatas. Éste podría ser el caso, al menos, en lo que concierne a los rasgos culturales que presentan una importante crítica para los organismos o los grupos en cuestión. Pero, inversamente, es esta misma labilidad de la cultura la que podría permitir la emergencia de una multitud de rasgos que no tendrían necesariamente ningún efecto en el equilibrio biológico o ecológico ni en la manera en que los organismos y la población se adaptan a él.

«Pensar, ordenar, clasificar»

El espíritu humano presenta la particularidad de producir categorías, taxonomías, normas, reglas. Tylor habla de «la tendencia del espíritu humano a agotar el universo por medio de una clasificación» (*to classify out the universe*) (citado en Lévi-Strauss, 1962b). No existe actualmente ninguna cultura conocida que esté

completamente desprovista de un aparato de categorías y de reglas alimentarias, que no conozca ninguna prescripción o interdicción concernientes a lo que hay que comer, a lo que no hay que comer y a cómo hay que comer. En otros términos, la variabilidad observada a través de la especie humana no concierne a la presencia o la ausencia de categorías, sino a su contenido. El proceso mental que consiste en crear categorías constituye nuestro principal medio de concebir el mundo, de dar un sentido a lo que vivimos, a nuestra experiencia (Lakoff, 1987). Parece constituir una particularidad de la especie responder, pues, a la «naturaleza humana». Pero, por su parte, Lévi-Strauss, como hemos visto, llega más lejos aún: para él, si el contenido de las categorías varía, las categorías mismas o las relaciones entre ellas son, al menos en parte, universales. En este sentido y en este contexto precisamente, él rehabilitaba la noción de naturaleza humana desde su *Antropología estructural*: «la actividad inconsciente del espíritu consiste en imponer formas a un contenido, y (...) estas formas son fundamentalmente las mismas para todos los espíritus, antiguos y modernos, primitivos y civilizados» (Lévi-Strauss, 1958, pág. 28). Desde los años setenta, con los avances de la etología, de la psicología y de la lingüística, de la demografía y de la genética de las poblaciones, de la ecología, con el gran trastorno traído por la biología molecular, las neurociencias y las ciencias cognoscitivas, la noción de la unidad del hombre ha sido arrancada del olvido o de la negación en que se la había mantenido (Morin, 1973; Morin y Piattelli-Palmarini, 1974).

Si existe una unidad en el funcionamiento cognitivo del hombre, el proceso complejo que preside la elección de los alimentos parece tener un lugar muy destacable. Por un lado, la propensión a construir categorías y a establecer reglas de comportamiento fundadas en estas categorías parece ejercerse de una manera especialmente prolífica. Pero, por otro lado, esta actividad cognoscitiva aparece estrechamente ligada a unos mecanismos afectivos, comportamentales y hasta a manifestaciones fisiológicas: así —volvemos sobre ello—, la simple transgresión de reglas culinarias, por ejemplo, la asociación incongruente de dos alimentos considerados incompatibles (digamos ostras y mermelada) podría suscitar una aversión, el disgusto e incluso, eventualmente, náusea y regurgitación.

Hay que intentar comprender mejor por qué y cómo, en el pensamiento del hombre, la alimentación presenta estas particularidades; por qué a los procesos mentales característicos de la especie, como el pensamiento categórico, parecen añadirse y vincularse, en materia de alimentación, una complejidad, una rigidez normativa y coercitiva, pero también aspectos especialmente poderosos. Para ello hay que superar la alternativa simplista adaptación óptima/arbitrariedad cultural. Hay que intentar ahora desarrollar una aproximación «integrativa», en el sentido en que debe tomar en cuenta a la vez las dimensiones sociales y las dimensiones biológicas del fenómeno considerado, a saber, las clasificaciones, las reglas, las normas que fundan una cocina.

3. LAS FUNCIONES DE LO CULINARIO

El hombre degusta el mundo, siente el gusto del mundo, lo introduce en su cuerpo, forma parte de sí.

MIJAIL BAJTIN,
*La obra de François Rabelais y la cultura popular
en la Edad Media y en el Renacimiento*

Comenzamos así a comprender el lugar verdaderamente esencial que corresponde a la cocina en la filosofía indígena: no sólo marca el paso de la naturaleza a la cultura; por ella y a través de ella, la condición humana se define con todos sus atributos, aun aquellos que —como la mortalidad— podrían parecer los más indiscutiblemente naturales.

CLAUDE LÉVI-STRAUSS, *Lo crudo y lo cocido*

En su variedad y su diversidad, las reglas culinarias constituyen otras tantas respuestas al problema antropológico uno y fundamental que plantea a quien come su comida. Detrás de la variabilidad, en efecto, se disimulan una unidad, unas competencias comunes: estas particularidades propias de la especie cumplen un papel esencial en la relación que el hombre establece con su alimentación. Entre otras, tres de estas particularidades del vínculo con la comida merecen ser especialmente examinadas de cerca, porque aclaran con viva luz las conductas alimentarias del hombre o su enmarcamiento culinario. Llamémoslas así: la paradoja del omnívoro; el principio de incorporación; la construcción y la delimitación del *self*, del sí mismo, con su sanción protectora, el disgusto. Aislando y analizando estas características del omnívoro humano, podemos confiar en hacer aparecer algunas de las funciones profundas de lo culinario.

LA PARADOJA DEL OMNÍVORO

La primera particularidad resulta de un carácter biológico absolutamente esencial: el hombre es una criatura *omnívora*. Ahora

bien: de este estado deriva una paradoja fundante, de orden fisiológico, comportamental y cognoscitivo, que ha sido presentada de manera especialmente estimulante por Paul Rozin (Rozin, 1976).

El hecho de ser omnívoro, en primer lugar, es portador de autonomía, de libertad, de adaptabilidad: a diferencia de los comientes especializados, el omnívoro tiene la facultad inapreciable de poder subsistir gracias a una multitud de alimentos y de regímenes diferentes, es decir, de ajustarse a los cambios en su entorno. Basta para apoyar esta afirmación con considerar la extraordinaria diversidad de los regímenes humanos, desde el de los esquimales (inuit), casi exclusivamente constituido de proteínas animales (carne y pescado) y de grasas, hasta el de los agricultores del sureste asiático, prácticamente desprovisto de proteínas animales (Stini, 1981). En todos los casos, el omnívoro humano logra subsistir a partir de esta alimentación. Puede sobrevivir a la desaparición de ciertas especies de las que se alimentaba; puede desplazarse, cambiar de ecosistema.

Pero a esta libertad, al mismo tiempo, se asocian la dependencia y una coacción: la de la variedad. Biológicamente, el omnívoro no «sabe» obtener todos los nutrientes que necesita de una sola comida, como lo hace el comiente especializado. El koala subsiste a partir de un solo alimento: la hoja de cierta variedad de eucalipto australiano. Privado de esta comida, no puede sobrevivir. Pero su competencia particular, como la de los otros herbívoros o de los carnívoros especializados, es poder extraer de una sola comida todos los elementos nutritivos necesarios para su organismo. El hombre, en cambio, tiene absoluta necesidad de un mínimo de variedad. Le hacen falta fuentes de proteínas, por ejemplo, carne o leguminosas, pero también de glúcidos, de vitaminas, de minerales, etc. (fig. 1).

De estos dos caracteres contradictorios resultan consecuencias también contradictorias, que traman la paradoja del omnívoro. Por un lado, por ser dependiente de la variedad, el omnívoro se encuentra impulsado a la diversificación, a la innovación, a la exploración, al cambio, que pueden ser para él vitales. Pero por otro lado y simultáneamente, está obligado a la prudencia, a la desconfianza, al «conservadurismo» alimentario: todo alimento nuevo, desconocido, es, en efecto, un peligro potencial. La para-

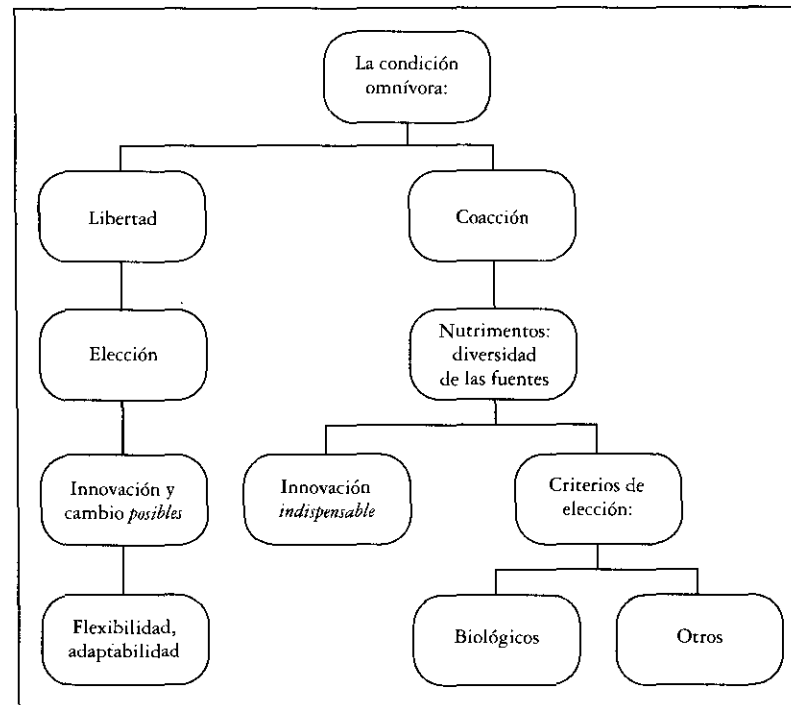


FIG. 1. La condición omnívora y sus implicaciones

doja del omnívoro se sitúa en la tensión, la oscilación entre estos dos polos, el de la neofobia (prudencia, temor de lo desconocido, resistencia a la innovación) y el de la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad). Todo omnívoro, y el hombre en particular, está sometido a una especie de *double bind*, de doble coacción, entre lo familiar y lo desconocido, entre la monotonía y la alternancia, entre la seguridad y la variedad. Sin duda hay una ansiedad fundamental en el vínculo del hombre con sus alimentos, una ansiedad que resulta no sólo de la necesidad de desconfiar de los alimentos nuevos o desconocidos, sino también y sobre todo de la tensión entre los dos imperativos contradictorios e igualmente necesarios del *double bind* omnívoro (fig. 2).

¿Cómo resolver la paradoja, cómo superar el *double bind*? Consideremos primero los datos experimentales disponibles que

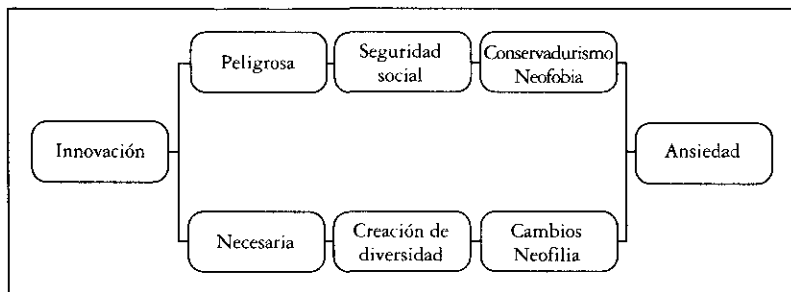


FIG. 2. La paradoja del omnívoro

conciernen a otros omnívoros fuera del hombre, y veamos qué «soluciones» ponen en práctica estos animales.

Los verdaderos omnívoros no son tan numerosos. El más cercano al hombre, por varias razones, es la rata. En este animal, en materia de elección de los alimentos, vemos que la característica esencial es una impresionante facultad de aprendizaje. Es en ella, en primer lugar, donde se ha puesto en evidencia la aptitud para el aprendizaje aversivo, una modalidad única, parece, del aprendizaje por condicionamiento. En una experiencia clásica, se hace ingerir al animal un alimento y se le provoca artificialmente un malestar digestivo después de la ingestión. Una sola experiencia basta: la rata, de manera durable, evitará este alimento y lo más destacable es que la aversión aparecerá incluso si los trastornos sobrevienen *varias horas* después de la ingestión (García, Ervin y Koelling, 1966).

La rata se caracteriza igualmente por una sorprendente mezcla de prudencia y de innovación. Así, según ciertas experiencias, el animal, puesto en presencia de varios alimentos nuevos, tiende a comportarse como un experimentador científico de los más sagaces, que habría aprendido que, en el método experimental, hay que hacer variar un solo parámetro a la vez. En efecto, sólo se aventura a probar un solo alimento a la vez, y en pequeñas cantidades (Rozin, 1976).

Pero, como veremos en el capítulo siguiente, la capacidad de aprendizaje *social* de la rata es muy superior aún a sus aptitudes individuales: saca una gran cantidad de informaciones de la interacción con sus congéneres. Se podría decir, pues, que la rata

resuelve la paradoja del omnívoro por capacidades de aprendizaje destacables y, más especialmente, aptitudes de aprendizaje social muy perfeccionadas. Es capaz de reducir al mínimo, por la adquisición de preferencias y sobre todo de aversiones fundadas a la vez en su experiencia y en la de sus congéneres, los riesgos ligados a la elección de los alimentos y de conciliar lo más posible la aptitud en la innovación necesaria para satisfacer la coacción de la variedad con un «conservadurismo» prudente.

En el hombre, evidentemente, la situación es más compleja todavía. Por cierto, algunos datos parecen indicar que el aprendizaje aversivo puede funcionar igualmente en él, por ejemplo, los que sugieren que el origen de las aversiones alimentarias está ligado con frecuencia a trastornos digestivos (Garb y Stunkard, 1974). Otros, como lo veremos en el capítulo siguiente, prueban que el aprendizaje social es totalmente decisivo. Pero en todo caso, desarrollado el córtex cerebral, el lenguaje y la cultura contribuyen poderosamente a modificar el problema. A la paradoja del omnívoro se conecta una angustia o una ansiedad. Para superar esta angustia o sacarle provecho, como una especie de pulsión motriz, el hombre no sólo dispone de programaciones o de mecanismos de regulación biológica, no sólo de la facultad de modelar sus elecciones en función de las de sus congéneres, sino también de competencias mentales perfeccionadas, que utiliza para poner en su sitio prácticas y representaciones culturalmente construidas. La cocina de un grupo humano puede concebirse, lo hemos visto, como un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones: una de las funciones esenciales de esta construcción es precisamente *la resolución de la paradoja del omnívoro* (Fischler, 1980; Fischler, 1983).

EL PRINCIPIO DE INCORPORACIÓN

El acto fundamental en el que se cristaliza «la angustia del omnívoro», tal como acabamos de definirla, es *la incorporación*, es decir, el movimiento por el cual hacemos traspasar al alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo, lo de fuera y lo de

dentro. Este gesto es a la vez trivial y portador de consecuencias potencialmente irreversibles.

Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad. La fórmula alemana *Man ist, was man isst* (somos lo que comemos) es verdadera en el sentido literal, biológico: los alimentos que absorbemos proporcionan no sólo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo, en el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo.

Es válida también para nuestro imaginario. El alimento absorbido nos modifica desde el interior. Es al menos la representación que se construye el espíritu humano: se considera que lo incorporado modifica el estado del organismo, su naturaleza, su identidad. Esta «creencia» se observa comúnmente entre los «primitivos». Así, Frazer, a finales del siglo XIX, ya señalaba lo siguiente: «el salvaje cree comúnmente que comiendo la carne de un animal o de un hombre adquiere las cualidades no sólo físicas, sino también morales e intelectuales que son características de ese animal o de ese hombre» (Frazer, 1890 [1911]). El mismo autor indicaba igualmente que, en ciertos grupos, los guerreros se abstendrían de comer liebre o erizo por miedo a perder su valor o amedrentarse ante el peligro, o incluso que las mujeres encintas evitan a ciertas especies que podrían «contaminar» analógicamente a su prole. Las significaciones que se asocian al consumo de la carne humana son conocidas: apropiarse de un rasgo o de los caracteres de la víctima (exocanibalismo); hacer vivir a través suyo el cuerpo devorado (endocanibalismo)... (cf. especialmente Sanday, 1986).

¿Se trata de un rasgo universal? ¿No es una «creencia primitiva», registrable únicamente en poblaciones arcaicas y lejanas? Sin duda, no: esta «creencia» se encuentra por doquier, y especialmente en el mundo occidental desarrollado. En nuestra propia cultura, la sabiduría popular sostiene una idea que no es diferente. El alimento consumido tiende a transferir analógicamente al comensal algunos de sus caracteres: la carne roja, la sangre, dan vigor; la horchata da «sangre de horchata». El psicólogo Paul

Rozin ha podido mostrar que esta manera de ver inconsciente estaba muy presente entre los estudiantes americanos. La experiencia es ingeniosa: los sujetos, que creen participar en una investigación concerniente al efecto de la información sobre los prejuicios interétnicos, se dividen en dos grupos, cada uno de los cuales toma conocimiento de uno de los dos textos propuestos, donde se describen las costumbres de una cultura «primitiva». En realidad, las dos versiones sólo difieren en un punto: la tribu presentada en el primer grupo caza y consume tortugas de mar; caza igualmente jabalíes, pero únicamente en defensa propia. Se supone que la segunda caza y consume jabalíes, pero sólo caza a la tortuga por su caparazón. Se les pide luego a los sujetos que den notas valorando los rasgos de personalidad que atribuyen a los miembros de esas tribus. Los resultados son estadísticamente significativos: las características atribuidas a los individuos de cada cultura son más «tortuga» para los comedores de tortugas (buenos nadadores, pacíficos, etc.) y más «jabalí» para los comedores de jabalíes (rápidos en la carrera, belicosos, etc.) (Rozin y Fallon, 1987).

Esta manera de representar la incorporación parece traducir, en efecto, una característica esencial del vínculo del hombre con su cuerpo. Ella parece fundar la tentativa, constante en la mayoría de las culturas, de dominar el cuerpo y, a través de él, al espíritu, a la persona entera, a la *identidad*, en definitiva.

Podríamos sostener que se considera que todo alimento tiene un efecto en el cuerpo, bueno o malo, y que, en ese sentido, el principio de incorporación está consustancialmente ligado con la idea misma de medicina: todo alimento es buena o mala medicina, en sí mismo o en el momento de su ingestión, en función de los estados internos y de los otros alimentos ingeridos. El alimento es el primero y, sin duda, el principal medio de intervención sobre el cuerpo, antes que el medicamento, como lo traduce la fórmula hipocrática: «De tus alimentos harás una medicina.» Es el útil privilegiado de un dominio del cuerpo, pero también del yo. Ésa es, en todo caso, la concepción griega de la dietética (Foucault, 1984a).

La incorporación es igualmente fundadora de la identidad colectiva y, al mismo tiempo, de la alteridad. La alimentación y la

cocina son un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia. En ciertas situaciones de migración o de minorías culturales, se ha podido observar que algunos rasgos culinarios persisten aun cuando la lengua de origen se haya olvidado (Calvo, 1982). La aplicación de las reglas alimentarias de la *Kasbrut* es sin duda, a lo largo de los milenios, un cimiento del judaísmo y una protección contra la aculturación o, incluso, los contactos exteriores.

Los hombres marcan su pertenencia a una cultura o a un grupo cualquiera por la afirmación de su especificidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros. Se encuentra una infinidad de ejemplos que ilustran el hecho de que definamos a un pueblo o a un grupo humano por lo que come o se supone que come (y que, generalmente, suscita nuestra repugnancia o nuestra ironía): para los franceses, los italianos son «macarrones», los ingleses «rosbifs», los belgas comedores de fritos;¹ para los ingleses, los franceses son «frogs» (ranas); los americanos llaman «krauts» (de *Sauerkraut*, chucrut) a los alemanes, y así sucesivamente. En el interior de una misma cultura un grupo define muy frecuentemente al grupo vecino como «comedores de...» y, en India, la estructura jerárquica de la sociedad se trasluce claramente a través de los alimentos que cada casta puede o no consumir.

Así, no se trata solamente de que el comiente incorpora las propiedades de la comida; simétricamente, puede decirse que la absorción de una comida incorpora al comiente en un sistema culinario y, por tanto, en el grupo que lo practica, a menos que se lo excluya irremediablemente. Pero hay más: a un sistema culinario se vincula o corresponde una visión del mundo, una cosmología. El hombre come, por así decir, como hemos visto, en el interior de una cultura, y esta cultura ordena el mundo de una manera que le es propia (cf. *supra*, cap. 1).

Las clasificaciones, las prácticas y las representaciones que caracterizan a una cocina incorporan al individuo al grupo, sitúan

1. Lo que destaca su estatus ambivalente: son primos hermanos, ya que comen las mismas patatas fritas que nosotros; pero sirven de blanco de nuestras burlas porque comen mucho más...

el conjunto en relación con el universo y lo incorporan en él a su vez: poseen, pues, una dimensión fundamental y propiamente religiosa en el sentido etimológico del término, en el sentido de *re-ligare*. Participan, en efecto, en las representaciones de los hombres, del lazo fundamental entre yo y mundo, individuo y sociedad, microcosmos y macrocosmos. Los sistemas culinarios contribuyen así a dar un sentido al hombre y al universo, situando a uno en relación con el otro en una continuidad y una contigüidad globales.

Como el acto de incorporación responde a desafíos a la vez propiamente vitales y simbólicos, se asocia a una ansiedad real y profunda, a una gravedad fundamental. Tomando un término del psicoanálisis kleiniano, se puede hablar «de incorporación del objeto malo». Este fantasma implica, en efecto, el temor de una serie de riesgos esenciales. Por cierto, son la vida y la salud del sujeto comiente las que están en juego cada vez que se toma la decisión de incorporación. Pero es también su puesto en el universo, su esencia y su naturaleza, su misma identidad, en una palabra: el objeto incorporado intempestivamente puede contaminarlo, transformarlo de manera subrepticia y desde el interior, poseerlo, es decir, en realidad, desposeerlo de sí mismo. Este fantasma de la incorporación del objeto malo se manifiesta a través de algunos grandes temores de los consumidores de hoy. Que la carne de ternera contiene antibióticos y sobre todo hormonas sintéticas desencadena una ansiedad inmediatamente movilizadora: también con hormonas (categoría mal definida en la percepción colectiva, pero fuertemente connotada) se hacen las píldoras anticonceptivas, se pueden modificar ciertos caracteres sexuales, etc. Las hormonas de la ternera ¿quieren cambiarnos subrepticamente, transformarnos sin que lo sepamos?

Además de un riesgo, cada incorporación implica también una oportunidad y una esperanza: volverse más lo que se es o lo que se desea ser. El alimento construye al comiente: es natural, pues, que el comiente busque construirse comiendo.

De este principio de la construcción del comiente por el alimento se deduce la necesidad vital de identificar a los alimentos, tanto en el sentido propio como en el figurado. El principio de incorporación entrafña claramente, en efecto, esta consecuen-

cia, importante sobre todo en el período contemporáneo: *si no sabemos lo que comemos, ¿no se es difícil saber no sólo qué llegaremos a ser, sino también qué somos?*

LAS FRONTERAS DEL SELF Y LA NATURALEZA DEL DISGUSTO

En definitiva, lo que está en juego cada vez que se ha tomado y cumplido la decisión de incorporación es la vida y la salud del sujeto que come, además de su equilibrio simbólico. Y cuando algo se opone a la incorporación ocurre con frecuencia mediante una manifestación de disgusto.

El disgusto es un fenómeno que posee a la vez una dimensión biológica y una dimensión psicológica, social y cultural. Cuando se habla de disgusto, se hace referencia a: 1) estados del sujeto o de los afectos (emociones, sensaciones); 2) comportamientos (mala cara, rechazo, eventualmente regurgitación y vómito); 3) representaciones.

Para aclarar un poco los vínculos entre estos tres elementos consideremos primero los aspectos propiamente biológicos del disgusto.

La dimensión biológica del disgusto

Se atribuye al placer una «función fisiológica» (Cabanac, 1971). Por supuesto, se podría muy bien afirmar que el desabrimiento tiene también una función fisiológica. El disgusto que puede provocarse en nosotros resulta sin duda de una «mecánica» biológica ligada, de manera más o menos lejana y exclusiva, a la protección del organismo durante la situación alimenticia. La incorporación necesaria de una sustancia extraña en el organismo es, lo hemos visto, fundamentalmente peligrosa para un animal omnívoro.

Interrogarse sobre las significaciones del disgusto y de la incorporación lleva a preguntarse sobre los límites de lo que se llama en inglés el *self*, es decir, el sí (o, más bien, el sí mismo): sobre la frontera entre el *self* y el mundo, entre fuera y dentro, lo mismo y lo otro. Si la piel es la frontera, hay que admitir que la

boca es el puesto de aduana, el *check point* de la incorporación.

Los desafíos de la incorporación son objetivamente vitales. No ha de sorprender, pues, que los «dispositivos» protectores del organismo sean de una variedad y de una complejidad considerables. Nos representamos en general la boca como la puerta del organismo, un orificio que se abre a las profundidades del cuerpo interno, a las vísceras. Funciona, de hecho, mucho más como un cedazo y, según la fórmula de Paul Rozin, como «el guardián del organismo» (Rozin y Fallon, 1987). Los alimentos transitan y son transformados allí, pero también examinados y analizados bajo todos los ángulos, antes de que se les admita traspasar el umbral crítico de la deglución. En verdad, los alimentos que acceden a ese cedazo ya han debido de sufrir pruebas previstas muy severas.

La percepción, en especial olfato-gustativa, cumple un papel muy importante, por supuesto. En el interior de la cavidad bucal interviene todo tipo de informaciones sensoriales, no sólo gustativas, sino también olfativas, térmicas, esterognósticas (textura, forma), etc. También allí ciertos estímulos pueden provocar el rechazo. Es el caso, especialmente, del sabor amargo, mientras que el sabor dulce, por el contrario, actúa como una señal positiva. Existen incluso, más allá de la cavidad bucal, otros mecanismos de seguridad posingestivos, especialmente la regurgitación y el vómito.

Sin embargo, los procedimientos de control, numerosos y complejos, que se efectúan en la boca o más arriba, hacen intervenir algo más que los receptores sensoriales que la equipan. Ligados a estos mecanismos sensoriales, en efecto, se encuentran comportamientos característicos. Echemos un vistazo de etólogos al comportamiento del sujeto comiente en ciertas situaciones alimenticias: examina el alimento candidato a la incorporación bajo todos los ángulos; lo olfatea, lo husmea, antes incluso de tocarlo. Solamente después de este examen, con el extremo del tenedor o del cuchillo, puede levantarlo, volverlo, escogerlo entre los elementos que lo componen, probar su textura y su consistencia. Si este examen atento se revela satisfactorio, se lleva el alimento a la boca y se lo somete a un nuevo análisis sensorial. Si éste, a su vez, es favorable, el alimento es ingurgitado.

Los usos en nuestras culturas suelen reprobar estos comportamientos de examen tan atento, porque revelan la expresión de desconfianza, es decir, en el contexto social, un antagonismo. No obstante, se los observa de manera corriente en ciertas situaciones. Son particularmente característicos de la «neofobia» a veces observable en el niño (cf. *infra*, cap. 4): éste se conduce entonces como si sintiese una especie de desconfianza al encontrar todos aquellos alimentos que no forman parte de un repertorio sumamente restringido de comidas familiares, bien identificadas, reconocibles y consumidas con regularidad. El niño examina meticulosamente la comida: levanta el alimento, lo estudia bajo todos los ángulos, lo mueve en el plato, lo separa y lo deja a un lado, lo que suele suscitar la irritación de los padres. Manifiesta muy claramente un violento y en apariencia insuperable disgusto por los alimentos que no responden a ese repertorio familiar: todo padre, sin duda, ha sentido alguna vez la violencia de esta repugnancia cuando ha intentado hacer simplemente probar el alimento en cuestión a su hijo.

Se ve, pues, que las manifestaciones biológicas y comportamentales del disgusto pueden comprenderse como «dispositivos de protección» del organismo. Pero vayamos a lo que hace a la dimensión específicamente humana de esta cuestión: en el hombre, las protecciones ya mencionadas tienen también otra dimensión, una dimensión que no es biológica, fisiológica, sensorial, comportamental, sino que procede del universo de los conceptos, de las representaciones. En una palabra: una dimensión *ideal*.

La dimensión ideal-cognoscitiva del disgusto

El hombre, como hemos visto, trata con su aparato cognitivo en especial la información concerniente a la comida. Piensa la comida, lo que nos remite a la famosa fórmula de Lévi-Strauss según la cual la comida no debe ser solamente «buena de comer», sino también «buena de pensar» (Lévi-Strauss, 1962b).

Pensar los alimentos quiere decir, como hemos visto, ordenarlos, volverlos, clasificarlos, combinarlos mentalmente según categorías culturalmente definidas. El disgusto parece estar en general ligado a un trastorno en estos procesos de clasificación y

de organización mental, a una incompatibilidad o una disonancia entre categorías, o a una dificultad de identificación.

Para ilustrar este propósito, una anécdota. En un restaurante de aeropuerto parisiense, en la mesa próxima a la mía, un caballero indio o paquistaní, en todo caso musulmán, había pedido un entrecot. Le sirven el entrecot, acompañado de una rodaja de tuétano. Nuestro hombre comienza a manifestar todos los signos de una neofobia caracterizada: primero observa el plato metódicamente para examinar mejor la sustancia misteriosa, absteniéndose de tocarla incluso con la punta del cubierto. Llama al camarero y, en inglés, le pregunta qué es. Su sospecha es clara: ¿no será manteca, grasa de cerdo? El camarero explica en francés que se trata de tuétano de buey. Intervengo para traducir e intentar tranquilizarlo. ¿El comensal musulmán se tranquilizará? De ninguna manera. Devuelve el plato y pide otra cosa.

Esta anécdota trivial está llena de enseñanzas. Al principio, una prohibición de carácter religioso parecía provocar en esta persona un real disgusto. Luego, el hombre podría haber elegido entre dos posibilidades. Simplemente, con el reverso del cuchillo, podría haber separado la rodaja de tuétano sospechosa. Pero algo concerniente al contacto con la sustancia sospechosa y el alimento se lo ha impedido. Podría haber pedido otro entrecot, sin tuétano. Si no lo hizo, ¿no fue porque sospechaba que se le volvería a servir el mismo, simplemente habiéndole quitado el tuétano? Así, pues, la presencia del tuétano no era lo único en cuestión: su contacto parece haber obrado a sus ojos una especie de *contaminación*, cuyo efecto subsistía después de haberlo retirado.

La observación comporta varias enseñanzas. En primer lugar, el comportamiento neofóbico descrito anteriormente en el niño puede manifestarse en el adulto, en ciertas situaciones. En segundo lugar, este comportamiento parece asociado a un fuerte afecto negativo. En nuestra observación el sujeto sin duda experimentaba una emoción. Si hubiese tenido que ingurgitar el alimento sospechoso habría sufrido además manifestaciones fisiológicas violentas, de náusea, tal vez de vómitos. Y, sin embargo, la fuente de este comportamiento, de esta emoción y, eventualmente, de estas manifestaciones fisiológicas es única y puramente de natura-

leza *ideal*. Se trata simplemente de la conciencia *hipotética* en el sujeto de que el alimento en cuestión *podría* eventualmente pertenecer a una clase definida por su religión como impura.

Hay más: esta hipótesis provoca, como hemos visto, una *contaminación* entre el objeto hipotéticamente impuro y los alimentos con los cuales está o ha estado en contacto. Sabemos, por otra parte, que esta contaminación se produce *incluso en ausencia de un contacto físico* entre el objeto y otro objeto repugnante. Basta con una asociación puramente conceptual.¹

Una anécdota contada por Darwin ilustra fenómenos próximos. El naturalista cuenta que un indígena de Tierra del Fuego, tocando un día un trozo de carne fría que Darwin consumía al aire libre, manifestó un violento disgusto ante su consistencia blanda, mientras que el mismo Darwin experimentaba una repulsión no menos violenta al ver a un «salvaje desnudo» tocando su carne, aunque no tenía las manos sucias. Darwin destaca también que una barba manchada de sopa es repugnante, mientras que la sopa sola no tiene nada de repugnante en ella misma. Darwin ofrece, pues, tres tipos de situaciones generadoras de disgusto. En el primero, son las características de la sustancia misteriosa ingerida por otro las que provocan la repulsión del salvaje. En el segundo, es la contaminación por contacto entre la comida y una tercera persona, *extraña* y *extranjera*. En el tercero, es la aproximación entre un objeto alimenticio trivial y una parte del cuerpo de una tercera persona (Darwin, 1965 [1872]).

Estos fenómenos de disgusto pueden ser provocados por desórdenes clasificatorios entre objetos y categorías implícitas a nuestras culturas, a nuestras religiones, a nuestros sistemas de creencias. Pero ¿cómo aprendemos, cómo interiorizamos, cómo asimilamos nosotros estas categorías y las reglas que gobiernan las relaciones entre ellas?

El psicólogo Paul Rozin, que ha estudiado las manifestaciones de disgusto alimentario bajo este ángulo, ha propuesto una clasifi-

1. Rozin pone en evidencia de manera pintoresca este fenómeno en una experiencia en la que propone a los individuos que beban en un orinal completamente nuevo y se enfrenta con muchas negativas (Rozin y Fallon, 1987).

cación muy pertinente de las diferentes formas de rechazos alimenticios (Rozin y Fallon, 1980; Rozin y Fallon, 1987). La primera clase que propone es la de *distaste*. Se trata de un tipo de rechazo puramente sensorial, provocado por la experiencia de una estimulación sensorial, olfativa, gustativa u otra que se percibe como desagradable para el sujeto. A falta de una mejor traducción de *distaste*, llamamos a esta manifestación «disgusto sensorial».

La segunda categoría es la que resulta de la conciencia de un peligro. Es, por ejemplo, la actitud de un sujeto en relación con hongos de los que sabe o sospecha que son tóxicos.

Dos categorías de rechazos, por fin, ponen en juego una dimensión que se puede calificar de *ideal*. La primera corresponde a lo que abarca en inglés el término *disgust*, que se puede traducir por «disgusto» (el disgusto «cognoscitivo») y que se opone al disgusto sensorial (*distaste*). Este rechazo es el que está fundado en *la idea que el sujeto se hace* de la comida, de lo que ella es, de dónde viene. La característica de esta forma de rechazo es que comporta un fuerte componente afectivo.

La segunda categoría está constituida por los objetos que se pueden calificar de *inapropiados*, *impropios* (*inappropriate*). Se trata todavía de una confusión clasificatoria: los objetos en cuestión, muy simplemente, no son clasificados como comida (papel, piedras, cenizas, etc.). Pero a diferencia de lo que ocurre en el disgusto sensorial (*distaste*), no hay aquí afecto violento asociado.

Después de haber establecido esta clasificación, Rozin se ha dedicado a investigar a qué edad adquiere el niño los diferentes tipos de disgusto. Ha trabajado especialmente sobre una muestra de niños de tres años y medio a doce años. Entre los más jóvenes, se produce el rechazo de las sustancias no alimenticias (*inappropriate*), así como el disgusto sensorial. Hay conciencia, pues, a una edad sumamente precoz de las categorías culturales en juego. Pero no se ha hecho la diferencia entre el rechazo sensorial y el disgusto verdadero.

En cambio, la noción de contaminación sólo aparece bastante tardíamente. Cuanto más aumenta la edad, más aparente es el temor de la contaminación. En una experiencia de Rozin se propuso al sujeto una situación imaginaria: un insecto cae en el

vaso de leche que se dispone a beber. Se le pregunta cuál sería su actitud si se quitase el insecto. ¿Aceptaría beber? ¿Y si se tirase la leche y le sirviesen otro vaso? ¿Si se lavase el vaso tres veces antes de volver a servir la leche? Los niños más pequeños suelen quedarse satisfechos cuando se quita el insecto sin cambiar la leche. Los individuos mayores se vuelven cada vez más «difíciles» en este punto (Fallon, Rozin y Pliner, 1984; Rozin y Fallon, 1987; Rozin, Millman y Nemeroff, 1986).

Así, el disgusto es un fenómeno que sobreviene especialmente cuando la comida no es «buena de pensar». Más precisamente: se puede poner en evidencia la existencia de una operación cognitiva que consiste para el comensal en verificar si el alimento potencial «pega» en relación con las categorías culturales y con las reglas culinarias de referencia. Cuando sobreviene un trastorno en este proceso de clasificación, una disonancia, se desencadena un afecto sumamente violento, eventualmente asociado a manifestaciones tales como náuseas o vómitos, es decir, en definitiva, fenómenos similares a los que se producen en situaciones puramente fisiológicas (envenenamiento, por ejemplo). Podría decirse, pues, a fin de cuentas, que el disgusto consiste en *una protección biológica reconstruida culturalmente*.

LAS FUNCIONES ANTROPOLÓGICAS DE LO CULINARIO

Estos mecanismos antropológicos de la relación del hombre con sus alimentos una vez analizados permiten captar mejor la función de la cocina. La cocina, en definitiva, es un dispositivo tendente a resolver la paradoja del omnívoro, por lo menos a volverla soportable y a regular la ansiedad de la incorporación.

La cocina tiene una virtud fundamentalmente «identificadora»: una vez «cocinado», es decir, plegado a las reglas convencionales, el alimento está marcado por un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra: identificado. La comida «en bruto» es portadora de un peligro, de un salvajismo que conjura el aderezo: así marcada, pasando de la Naturaleza a la Cultura, será considerada menos peligrosa. Tomará dócilmente su lugar en el plato, en

el cuerpo del comiente; inscribirá el todo en el orden del mundo y afirmará así que éste perdura.

Pero sobre todo, en segundo lugar, la cocina permite atenuar la presión del *double bind* que pesa sobre el omnívoro. Permite conciliar la innovación «neófila» y el «conservadurismo» (el desafío) «neófobo». Cocinar, aderezar un alimento, es, por un lado, acomodar la novedad o lo desconocido, literalmente, «a la salsa» o «a la manera» de la tradición. Pero es también, por otro lado y simultáneamente, introducir lo familiar en lo inédito, la variación en lo monótono.

Esta función de lo culinario aparece en lo que Paul y Elizabeth Rozin llaman *flavor principles* («principios del sabor»):¹ cada cocina se caracteriza por uno o más complejos olfato-gustativos, como, por ejemplo, el complejo ajo-tomate-aceite de oliva en ciertas cocinas mediterráneas. Estos *flavor principles* actuarían como marcadores, «identificadores» gustativos que volverían reconocible y, por tanto, aceptable una preparación culinaria, incluso si, por otra parte, los ingredientes comportan elementos extraños al sistema (Rozin, 1976; Rozin y Rozin, 1981).

La hipótesis es sin duda simplificadora, pero se la puede entender, precisar y enriquecer.

Es simplificadora, en principio, porque los *flavor principles* en cuestión son a veces tan variables en el plano nacional, regional, local y hasta familiar e individual, que se vuelve bastante difícil, si no imposible, trazar la frontera entre unidad y discontinuidad, entre «dialectos» e «idiolectos» culinarios, y aislarlos. Por cierto, el condimento a base de *nioc-mam*, zumo de limón, guindilla y zanahorias ralladas, utilizado por los vietnamitas, aparece, al menos a primera vista, como un marcador muy uniforme y de aplicación universal. Pero, en cambio, se ve que ciertas mezclas de especias (por ejemplo, en India) sufren variaciones más o menos importantes de un hogar a otro en función del deber y del deseo de la cocinera de introducir su toque personal, de marcar el

1. *Flavor* proviene de la vieja palabra francesa *flaveur*. Caída en desuso, vuelve hoy en un sentido técnico que denota la combinación de estímulos olfativos y gustativos que el lenguaje corriente designa de manera impropia como «gusto» (cf. *infra*, cap. 4).

alimento con su intervención singular, maternal, irreductible.

Del mismo modo, en nuestras tradiciones culinarias regionales europeas, la intervención maternal debe traducirse por un toque personal único, que sirve precisamente para identificar y a la vez valorizar a la preparadora tanto como a la preparación. De ahí la importancia de la «mano», de los «secretos» de preparación; de ahí también la casi imposibilidad de definir una receta «auténtica» y única para platos como la fabada o la ternera con salsa blanca.

Hay sin duda, entonces, variabilidad de ciertos elementos en el interior de una continuidad estructural. Pero la segunda simplificación está allí: si es la estructura la que marca la continuidad, hay que admitir que no son solamente los elementos o los complejos de base, los *flavor principles*, los que permiten desactivar o resolver la paradoja del omnívoro: *es el conjunto del sistema culinario*, de este «lenguaje», de su gramática y de su sintaxis, que debe «dar sentido» y al mismo tiempo contribuir a construir la familiaridad, es decir, la aceptabilidad de los platos (Fischler, 1980).

Se ha visto antes, a propósito del fenómeno del disgusto provocado por el temor de «la incorporación del objeto malo», que los frenos comportamentales y biológicos que pueden oponerse a la incorporación pueden ser producidos por factores ideales tanto como sensoriales. Lo que he llamado un «problema de ordenación», y que remite, pues, a un sistema cultural de clasificación, puede aparentemente poner en acción comportamientos de tipo neofóbico. Esta constatación es capital para comprender la naturaleza y la función de las normas y clasificaciones culturales que enmarcan la alimentación humana.

Razonando *a contrario*, se ve a la hipótesis, en efecto, librarse de sí misma: si sobre la base de una creencia o de la adhesión a un sistema religioso y cultural pueden desencadenarse las manifestaciones fisiológicas del disgusto, *a contrario* la identificación cultural de un alimento, es decir, el hecho de que puede concebirse como integrándose armoniosamente en las clasificaciones, reglas y normas culinarias, puede sin duda contribuir a reabsorber la ansiedad ligada a la paradoja del omnívoro y al fantasma de la incorporación del objeto malo. Los sistemas culinarios proporciona-

rán, pues, criterios de referencia en el ejercicio de las opciones alimentarias, criterios de naturaleza para resolver o reabsorber la angustia de la doble coacción y para autorizar la incorporación dándole un sentido.

LAS FUNCIONES SOCIALES DEL ALIMENTO Y DE LA COCINA

La alimentación posee igualmente funciones propiamente sociales. Entre las diferentes zonas de la estructura social existen vías de circulación y de acceso de diversos órdenes. Hay en principio vías *institucionales*: la enseñanza y el dinero pueden tender, en teoría al menos, a integrar a algunos individuos más.

Existen también vías de circulación *simbólicas* o imaginarias. El consumo, especialmente, puede ejercer esta función: permite adquirir al menos simbólicamente tal o cual atributo de una condición o de un estado considerados deseables, o marcar su posesión efectiva. Los objetos consumibles son, en efecto, portadores de significaciones, están cargados de imaginario y se adquieren en parte por estas características.

Entre todos los demás, como hemos visto, los consumos alimentarios presentan una particularidad esencial: son física y literalmente *incorporados*. Es sin duda esta intimidad última de la incorporación la que da a los consumos orales una imposición simbólica muy particular y que contribuye a hacer del alimento una especie de máquina para viajar en el espacio social y en lo imaginario.

Alimentación e imaginario

Consideremos dos alimentos de estatus imaginario muy diferente, si no opuesto: el caviar y el tomate. El primero está reservado a una pequeña cantidad de personas y de ocasiones gastronómicas y festivas. Aun en las categorías sociales que pueden tener acceso a él, casi no se lo consumirá de manera solitaria, sino más bien en grupo o en pareja, es decir, en situaciones de celebración o de seducción. Este consumo deberá ser parsimonioso por necesidad, pero también por conveniencia: para caracteri-

zar desbordamientos suntuarios y excesivos; ¿no se habla de «mares de champán» y de «ponerse bizco de caviar»? Lo imaginario del caviar evocará la munificencia y el exceso, los desbordamientos afectivos y el alma esclava. Observemos de paso que la sunculencia de este plato parece ser un descubrimiento relativamente reciente: habría sido antaño, según parece, un alimento de cuaresma.¹ Algunos le atribuyen además virtudes medicinales: en Rusia lo consideran recomendable, incluso por los médicos, como vigorizador para los niños débiles (una función que recuerda la del aceite de hígado de bacalao de antaño...).

El tomate, por su lado, es económicamente más accesible y forma parte de los alimentos corrientes, si no triviales. Sus usos son innumerables y cotidianos. Sin embargo, su carga imaginaria no es menos rica: es evocador de frescura, de ligereza, de sol y de verano mediterráneo (aunque proviene probablemente de invernaderos brétones u holandeses). Idealmente, es a la vez humilde y sabroso y se puede predecir que figurará con gusto en la comida frugal y solitaria de una joven ciudadana activa, atenta a su delgadez y nostálgica de sus últimas vacaciones italianas.

Así pues, los alimentos son portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. El tomate y el caviar, de manera muy diferente, nutren ambos tanto a lo imaginario como al cuerpo. Permiten «construir» y poner en escena la realidad y las relaciones sociales. Se utilizan según representaciones y usos que son compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura. La naturaleza de la ocasión, la calidad y el número de los comensales, el tipo de ritual que rodea el consumo constituyen elementos a la vez necesarios, significantes y significativos. Los alimentos se combinan en comidas u ocasiones de consumo que, a su vez, permiten estructurar las situaciones y el tiempo: así, por ejemplo, el desayuno, un pisolabis, una «pausa café» (fórmula lanzada hace tiempo por una hábil campaña publicitaria) miden rítmicamente el tiempo laboral, contribuyen a ordenarlo y a ritualizar nuestras relaciones con él.

1. En el siglo XVII, para los fieles de la Iglesia griega, según Jean-Louis Flandrin (comunicación personal).

El ejemplo del alcohol

Más que intentar exponer exhaustivamente las funciones sociales de la alimentación, nos hace falta un ejemplo que sea muy peculiar. Hablando de la eficacia simbólica de los alimentos, las bebidas alcohólicas la poseen y la cumplen de manera superlativa. Pocos productos, en efecto, desempeñan el papel de mediador con lo imaginario y el deseo de manera tan poderosa como el whisky, el vino o el coñac. Así, el ascenso del whisky en la Francia de posguerra está estrechamente ligado al de la novela negra anglosajona y de sus adaptaciones cinematográficas, que ponían en escena bajo los rasgos de Bogart o de Eddie Constantine héroes solitarios, seductores y grandes consumidores de *scotch* (cf. *infra*, cap. 6).

Pero el alcohol presenta una particularidad esencial en relación con el alimento: además de sus virtudes imaginarias, tiene efectos fisiológicos, comportamentales y psicológicos temporales, pero muy reales y sobre todo casi inmediatos. A estos efectos apunta la ambivalencia de sus funciones sociales, pues sus efectos son también ambivalentes.

Perspectiva macrosocial: integración, desintegración, catarsis

En primer lugar, pues, el alcohol tiene funciones de integración social. Lo hemos visto antes: como todos los consumos, pero más que la mayoría, posee atributos simbólicos de los que el consumidor se apropia absorbiéndolo. La adopción y el consumo de una bebida permiten actuar sobre el «parecer», atribuirse los caracteres de poderío o de refinamiento, de virilidad o de feminidad, de modernidad o de tradición, de prestigio o de simplicidad que ella transmite y, así, de integrarse simbólicamente en el grupo, en la categoría social, en la cultura de referencia, de aproximarse individualmente de la «periferia» al «centro» o de abajo hacia arriba de la jerarquía social.

El alcohol tiene otra virtud simbólica que es fundamental: la de *estructurar socialmente el tiempo y las relaciones interpersonales*. El consumo de bebidas alcohólicas, como el de otros productos alimentarios, pero más que la mayoría, permite crear tiempos de sociabilidad, ocasiones colectivas. Ofrecer una copa es una manera

ritual de significar que sobreviene una circunstancia cargada de significación, que habrá intercambio, comunicación, conversación o cualquier otra cosa. La naturaleza del producto consumido implica cierto tipo de estructuración del tiempo, en función de representaciones mentales bien establecidas y reforzadas por el uso y la cultura local. Así, en la serie televisiva *Dallas* se revela de manera notable la función del alcohol en la cultura americana. Ninguna situación de sociabilidad deja de presentarse nunca sin que intervenga la mediación o el reparto del alcohol. Cuando los miembros de la familia Ewing se encuentran por la noche, no se los muestra sentados a la mesa familiar, como sin duda sería el caso en un equivalente francés, sino en el *living-room* donde, llegando por turno, comienzan infaliblemente por servirse una copa. En la oficina, a un visitante siempre se le ofrece un *drink*. Las negociaciones, los encuentros profesionales se efectúan siempre alrededor de una copa, nunca de una comida. Una gran emoción o un susto se reparan o regulan mediante un trago (*I need a drink*). Las únicas situaciones alimentarias son las grandiosas *parties* dadas en el rancho familiar en las grandes ocasiones (bodas, nacimientos, etc.). Aun así se trata de grandes bufés donde la copa tiene un puesto tan importante como el plato. Así, el alcohol establece un espacio de intimidad y de comunicación, de celebración dionisiaca o de relación interpersonal. Ordena y domina el tiempo: lo suspende para introducir el esparcimiento y el intercambio, lo precipita o lo subraya para suscitar los regocijos báquicos, le da, en suma, una significación social puntuándolo.

Estas funciones sólo son inteligibles si se las pone en relación con los efectos fisiológicos del alcohol y sus efectos sociales. El alcohol modifica la fisiología, la percepción, la conciencia, el comportamiento. Pero sus propiedades psicotrópicas están estrechamente ligadas a las dosis absorbidas. Una dosis moderada actúa como un *social lubricant*, un lubricante social, es decir, un medio de vencer las inhibiciones naturales del individuo, de borrar provisionalmente las barreras erigidas por los usos, las reticencias, las dificultades de comunicación. En ese sentido, el alcohol, superando de manera temporal los obstáculos formales, es integrador. Pero si la dosis es más alta, en otras circunstancias de consumo (estas mismas ligadas a los usos

definidos por la cultura de referencia), se vuelve *desintegrador*.

El alcohol puede entrañar modificaciones del comportamiento por naturaleza asociales o antisociales, aunque no sean violentas, en la medida en que arrastran al individuo a apartarse de los tipos de comportamiento socialmente esperados de él.

La dimensión desintegradora del alcohol aparece claramente en las circunstancias y las culturas en que entraña la puesta entre paréntesis de los usos y del orden social. Puede incluso participar simbólicamente en la inversión lisa y llana del orden cotidiano, por cierto de manera transitoria, pero radical, como en el caso de las grandes festividades dionisiacas y carnalescas, en las ocasiones de júbilo colectivo que se asocian a borracheras, etc. El acento, entonces, no se pone tanto en la facilitación de las relaciones sociales o interpersonales como, por el contrario, en la pérdida de control de los comportamientos, en la transgresión, en la inversión de las normas y de las reglas. Hay una fuerte ambigüedad en estas situaciones, en la medida en que, toleradas o puestas en escena catárticamente por el orden social, llegan a veces a desafiarlo o a amenazarlo de manera extrema.

En ciertas culturas, las maneras de beber se conciben como ruptura individual con lo real y lo cotidiano. El consumo parece tener entonces como principal o hasta único objetivo la modificación del estado de conciencia o la pérdida de conciencia lisa y llana. Pero sería erróneo creer que la dimensión social está totalmente ausente de estas maneras de beber. Las ocasiones de beber, en efecto, se definen socialmente, al menos en términos temporales: hay un tiempo para beber, aunque este tiempo lleve al bebedor fuera del tiempo. En Finlandia, por ejemplo, casi el 60 por 100 del consumo de alcohol se efectúa durante el fin de semana y los hábitos alimentarios muestran que la bebida esencial durante la semana es la leche, de la que los finlandeses están entre los primeros consumidores *per capita* en el mundo (Sulkunen, comunicación personal).

Perspectiva microsocia: conformidad/distinción

Si se la examina en el nivel del microgrupo de individuos y ya no en el más amplio de un conjunto social, parece que la función

integradora de las bebidas se cumple de una manera más compleja que lo que parecería a simple vista. La integración en el *in-group* se hace a la vez por un proceso de adaptación y un proceso de individualización o de distinción.

Al término de una encuesta sobre los gustos alimentarios de los niños y de los adolescentes en Francia, hemos podido comprobar que las bebidas tienen un papel importante en los grupos juveniles. Concurren especialmente a regular las relaciones entre el grupo adolescente y los individuos que lo componen (Fischler, 1985). Se podría distinguir entre dos tipos de bebidas, según su función de sociabilidad.

En el primer tipo, se podrían ordenar las bebidas de «conformidad», es decir, las que afirman la coherencia del grupo juvenil, su unidad de pertenencia. Son esencialmente las gaseosas (Coca-Cola, Fanta), eventualmente la cerveza y el café.

El segundo tipo está formado por mezclas específicas, marcadoras de identidad individual. Llamémoslas bebidas de individualización. El primer tipo se consume en un contexto que significa la fusión del individuo en lo colectivo, la pertenencia, la convivencia. El segundo, por el contrario, marca la unicidad, la diferencia, la individualidad en el seno del grupo, pero igualmente la rivalidad entre machos. Un rasgo típico de los jóvenes entrevistados era que consumían regular y ostensiblemente una mezcla particular. Algunas «recetas» eran muy personales: el Picón-cerveza, el «Mónaco» (cerveza y granadina), el «diábolo-anís» o el «Vittel-anís»... Así, la bebida parece constituir para los adolescentes un medio de situarse en el *in-group* juvenil más eficaz e importante que la comida. Ésta, sin embargo, puede igualmente revestir la misma función, o una función próxima, a través de la práctica de las apuestas o la búsqueda de «récords»: récord de pan con mantequilla y mermelada («un metro cuadrado de pan»); «récord de la leche»; «concurso de sorbetes» (el vencedor había consumido dos litros). También a través de una forma de provocación o de transgresión: «tortilla con azúcar», «mixto caliente en el desayuno». A través, por fin, de la transgresión deliberada de los ritmos sociales de la alimentación: un entrevistado cuenta que le gusta, cuando está solo, «comer entre las 11 y la medianoche»; otro busca a menudo «desfasarse completamente».

La función de estas transgresiones benignas es en parte iniciática. La prueba iniciática parece residir en dos enfrentamientos posibles: el sabor y la ebriedad. El sabor: el alcohol quema; hay que aprender a tolerarlo antes de tomarle gusto. La ebriedad: según una encuesta del Comité Nacional de Defensa contra el Alcoholismo, de 1981, mientras que el 90 por 100 de los jóvenes de catorce años no han estado nunca ebrios, la cifra cae a 50 a los dieciséis años y a 20 a los dieciocho años. Para enfrentar la ebriedad, hay que evitar a veces la agresión gustativa del alcohol: «Mi primera curda —recuerda Michel— la tuve al acabar el bachillerato, en una fiesta de graduados. Había whisky. Evidentemente era muy fuerte para nosotros, y nadie habría podido beberlo puro. Pero quedaba la solución de mezclarlo con Coca-Cola o con zumo de naranja. Naturalmente, me puse malo, pero al menos estaba convencido de haber ganado cierto prestigio.» Éric, de dieciséis años, es un adepto de estas veladas en que las apuestas estúpidas están a la orden del día: «Hay siempre dos imbéciles para organizar un concurso de bebida. En conjunto no se bebe mucho, pero nos las arreglamos para tener pinta de curdas.»¹

Esta dimensión iniciática bien conocida del alcohol confirma que, tradicionalmente, una de las funciones primeras de la bebida es contribuir a regular las relaciones del individuo con el grupo, más precisamente regular a la vez ciertos aspectos de la socialización y de la afirmación de la individualidad en el contexto social. El alcohol, en los modelos tradicionales al menos, regula el acceso a una colectividad *exclusiva*, por ejemplo, el grupo de los hombres adultos, los que «saben beber» (Gofton, 1986). La evolución reciente del consumo en los países más desarrollados parece ir, no obstante, en un sentido diferente, bastante análogo a esta «estrategia del cóctel» (hacer pasar el whisky con zumo de naranja) que caracterizaría al testimonio anterior. Se observa que, en efecto, desde hace unos años, en los países desarrollados, y sobre todo en Estados Unidos, el consumo *per capita* del alcohol puro tiende a disminuir. Las bebidas fuertes tradicionales tienden a ser menos consumidas. En los países con tradición vinícola, el consu-

1. «L'alcool initiatique», en *Le Monde Dimanche*, 6 de septiembre de 1981.

mo global disminuye, pero el de vinos de calidad aumenta. Las nuevas bebidas, populares entre los jóvenes, son menos alcohólicas, agradablemente aromatizadas o mezcladas con gaseosa o zumo de frutas. En Estados Unidos, los mayores éxitos recientes en el mercado son los *wine coolers* (mezcla de vino, agua con gas y zumo de fruta, de baja graduación) o mezclas aromatizadas al melocotón. Según los especialistas, la evolución de los mercados se caracteriza en especial por una feminización creciente.¹

Todo ocurre, pues, en estas nuevas formas de consumo, como si se buscara alcanzar los efectos psicotrópicos del alcohol sin pagar el precio de su agresividad gustativa. Tal vez la función iniciática de uso exclusivamente masculino, ligada al desafío de la ebriedad, retrocede, al menos en ciertas capas. Tal vez este retroceso está ligado a la evolución de los papeles sexuales (cf. *infra*, cap. 7). Estas formas de consumo nuevo parecen tender a buscar en el alcohol los efectos de facilitación social, una integración más amplia y no excluyente: una especie de baquismo razonado.

Al mismo tiempo, la evolución de los consumos permite ilustrar la función socialmente «distintiva» del alcohol y de ciertos consumos alimentarios. Así, habiéndose democratizado el whisky considerablemente desde los años sesenta, se ha asistido de modo simultáneo a una escalada de la «altura de gama», con variedades y marcas cada vez más sofisticadas, a precios cada vez más selectivos: productos y marcas «de elite», capaces de distinguir simbólicamente a su consumidor, enriquecerlo y nutrir, si no su cartera, al menos su ambición y su identidad social.

Así, el alimento (o la bebida), el contexto de su consumo, los ritos que lo rodean, ejercen una serie compleja de funciones imaginarias, simbólicas y sociales. La carga imaginaria de los alimentos hace de alguna manera viajar en el espacio y en el tiempo, impulsa al menos fantasmáticamente a los individuos a través del espacio social. Pero al mismo tiempo el conocimiento

1. Cf., por ejemplo, «Blithe Spirits for the Sober Set», *Time*, 18 de agosto de 1986.

de los ritos y de la etiqueta manifiesta y preserva los límites del territorio social de los que de él se benefician. La incorporación es una de las fuentes esenciales de estas proyecciones imaginarias. La cocina cumple una función compleja, por así decir bioantropológica, ayudando a resolver la paradoja del omnívoro. Es lo que la sitúa en el corazón de la identidad, social e individual: proporciona una «red» para considerar el mundo y situarse en él, para incorporarse en el mundo e incorporarlo. Los individuos pertenecientes a una cultura tienen en común, entre otras características, referirse y orientarse en ella implícitamente.

Debemos pasar ahora de un punto de vista colectivo, social, cultural, a un punto de vista individual, psicológico, e intentar responder a estas preguntas: ¿Cómo es interiorizada esta red por los individuos? ¿Cómo aprendemos a comer *en el interior* de una cocina, a efectuar elecciones en *cierto* repertorio de alimentos? ¿Cómo nacen, se desarrollan, evolucionan en nosotros los gustos y los disgustos, las preferencias y las aversiones?

4. LA FORMACIÓN DEL GUSTO

Lo que el sentido común llama «gusto» es, en realidad, mucho más que el gusto mismo. La sensación que llamamos comúnmente así resulta, en efecto, de una combinación de informaciones que proceden de varios sentidos diferentes de la gustación propiamente dicha: tienen por origen las papilas del gusto, los receptores táctiles y térmicos de la lengua; por fin, y sobre todo, la mucosa olfativa que es estimulada por los olores alimentarios en el momento de la deglución. Técnicamente, esta sensación compleja se llama *flavour*. Se dice comúnmente, en caso de romadizo, que se ha perdido provisionalmente el sentido del gusto: en realidad lo que falta es el olfato, mientras que el gusto subsiste. Una parte muy grande de nuestras sensaciones «gustativas», en la percepción de lo que llamamos «el sabor o gusto» de un alimento, resulta, pues, en realidad, de otras modalidades sensoriales, hasta el oído, que está en juego en la percepción de la consistencia (lo crujiente, por ejemplo).

El gusto es, pues, un sentido que, por así decir, no se basta a sí mismo; y la acepción de la palabra gusto, no obstante, ha conocido una expansión considerable: de la simple percepción de los sabores o del sabor mismo de los platos, pasando por el conjunto de las preferencias y de las aversiones alimentarias de un individuo, se ha extendido al deseo en general («tener gusto por»), a las inclinaciones, primero alimentarias, pero también amorosas, a las preferencias y a los juicios estéticos en su conjunto, es decir, la subjetividad entera. Se ha extendido, por otra parte, tal vez a partir del siglo XVII (Flandrin, 1986) y gracias a la sociedad

cortesana, a este ideal normativo, indefinible, pero fácilmente reconocible por todos aquellos que se jactan de dominarlo y poseerlo: el *buen* gusto, o sea, la capacidad socialmente reconocida de proceder a elecciones conformes a una norma implícita socialmente definida. ¿Por qué esta modalidad sensorial, a fin de cuentas menos indispensable que otras en la vida cotidiana (la ausencia de sensibilidad gustativa [*agueusia*] es probablemente menos invalidante que la ceguera o la sordera), ha extendido de manera tan avasalladora su imperio semántico?

Una primera razón reside tal vez en que el gusto es un sentido fuertemente teñido de afectividad, coloreado de emoción. Existen en el sistema nervioso central, en efecto, lazos estrechos entre la gustación y el sistema de regulación del humor (por intermedio del sistema verbal hipotálamo-límbico).

El gusto es, por otra parte, un sentido que parece funcionar según una lógica que se podría calificar de binaria. Provoca, en efecto, además de una respuesta afectiva, una respuesta comportamental, en gran parte generada por dos regiones del cerebro: el hipotálamo lateral y la amígdala (cf. Uziel, Smadja y Faurion, 1987). Al reducirse esta respuesta a la elección entre la ingestión o el rechazo, se puede considerar que el gusto cumple una función que se asimila en un sentido a un *juicio* de aceptación o de repulsa.

Estas características del gusto son tan importantes que conducen a Chiva a pensar que, en la evolución, el juicio gustativo precede y anuncia el juicio moral, que él le proporciona en todo caso su repertorio expresivo: las expresiones faciales que acompañan universalmente a los juicios morales serían las mismas que las «muecas» reflejas, innatas y estereotipadas que provocan en la nutrición las estimulaciones amargas o dulces (Chiva, 1985; Chiva, 1987).

Así, por una parte, el gusto propiamente dicho, por así decir en función, permite realizar juicios tajantes; por otra parte, está constantemente asociado a las emociones. Se comprende, pues, bastante bien que este sentido haya sido destinado en numerosas lenguas a significar más allá de su propio campo, en el universo semántico de la normatividad y de la subjetividad. Son probablemente estas particularidades de la sensación gustativa, asociadas a

transformaciones históricas, las que han nutrido el sentido de la palabra gusto. En tal polisemia hay que decidirse; el uso que haré de la palabra en este capítulo será, pues, lo más claro posible: cuando «gusto» no denote «el sentido del gusto» o el sabor de los alimentos, designará las elecciones alimentarias más los afectos y lo hedónico (placer/desplacer) que con él se asocian.

Existen diferencias considerables entre las elecciones alimentarias de los grupos culturales, entre los de las clases o de las categorías que contienen. Estas diferencias, sin duda, son de naturaleza y de origen múltiples: históricos, económicos, simbólicos, sociales, religiosos, etc. Pero ¿cuáles son los mecanismos que, en el interior de una cultura dada, determinan la transmisión, la reproducción y, eventualmente, la evolución de estas elecciones alimentarias? ¿Cómo interiorizan los individuos las reglas culinarias en sentido amplio, las taxonomías, el gusto de su tiempo, de su sociedad, de su grupo? ¿En qué medida, con qué libertad, el gusto colectivo varía de un individuo a otro?

FORMACIÓN Y TRANSMISIÓN DE LOS GUSTOS ALIMENTARIOS

Al menos cuatro tipos de factores intervienen en la génesis de los gustos alimenticios de un individuo: biológicos, psicológicos (dependientes de la experiencia individual), culturales y sociales, debiendo entenderse este último término en un sentido próximo al de la psicología experimental, es decir, esencialmente como la interacción entre los individuos (Rozin y Vollmecke, 1986). Se pueden distinguir aquí, al menos formalmente, dos modos de transmisión: *inter-generacional* e *intra-generacional*.

En primer lugar, en efecto, la transmisión puede realizarse de una generación a la siguiente. Se presentan entonces dos posibilidades. La primera es la transmisión por vía *genética* de ciertas predisposiciones o competencias.

La segunda pasa por la *cultura*. Ella depende de la tradición, de la reproducción de las conductas. De una generación a la siguiente, los jóvenes se enfrentan a las mismas situaciones de elección y, produciendo las mismas causas los mismos efectos, la experiencia que vivan de los alimentos seguirá siendo la misma

en lo esencial. Si, en efecto, el entorno permanece estable, los individuos de generaciones sucesivas, por otra parte ante cosas iguales, tenderán a realizar las mismas elecciones, tendiendo cada uno, en definitiva, a rehacer los mismos aprendizajes: así se ha observado con animales en un laboratorio (Galef, 1976). En el hombre, la cultura tiende a actuar, por un lado, sobre el entorno, modificándolo y controlándolo; por otro, sobre los individuos, imponiéndoles normas y límites en su comportamiento. La transmisión se hace entonces, por así decir, *por el exterior*: las coacciones físicas y sociales que se ejercen sobre los individuos permanecen constantes, éstos pasarán por las mismas experiencias y realizarán en lo esencial las mismas elecciones. Más que de transmisión propiamente dicha, se trata, pues, de un proceso de aprendizaje o de reaprendizaje, cuya continuidad está asegurada especialmente por la continuidad de las coacciones o de las sollicitaciones.

En segundo lugar, la transmisión puede realizarse de manera intrageneracional, por interacciones entre individuos de un mismo grupo social. Para una mayor claridad de la exposición, examinemos primero la cuestión bajo los tres ángulos sucesivos de la transmisión genética, intergeneracional e intrageneracional.

LA TRANSMISIÓN GENÉTICA

Los «cauces» gustativos

La principal de las predisposiciones de origen genético está constituida por «cauces» innatos que van a favor o al encuentro de ciertos sabores. La existencia de un gusto innato por el sabor dulce se ha establecido ya experimentalmente en el hombre y en numerosas especies animales. En la mayoría de las culturas se observa una atracción por lo dulce. En numerosas lenguas, la palabra que designa el sabor dulce sirve también para denotar el placer o cualidades morales. Los indios algonquinos, cuenta Chamberlain, sólo tienen una palabra para designar lo bueno y lo dulce (Chamberlain, 1903; citado en Chiva, 1985).

Los biólogos están de acuerdo en considerar que esta apetencia

particular por el sabor dulce se explica en términos de evolución por el hecho de que, en la naturaleza, la mayoría de las sustancias que presentan un gusto dulce constituyen una buena fuente de calorías fácilmente movilizables (Desor, Maller y Turner, 1973; Maller y Desor, 1974; Greene, Desor y Maller, 1975; Beauchamp y Maller, 1977; Le Magnen, 1977) (cf. *infra*, cap. 10).

Inversamente, hay razones de sobra para pensar que el gusto amargo es aversivo, de manera no menos innata, habiendo propuesto la explicación evolucionista que las sustancias amargas suelen ser tóxicas (Desor, Maller y Andrews, 1975). Entre los demás sabores, parece que, con fuerte concentración, el ácido es frecuentemente rechazado, así como el picante (que, por otra parte, hablando propiamente, no es un sabor). Pero estos «universales» están lejos de ser totalmente universales: se encuentran numerosas poblaciones que aprecian profundamente lo picante o lo amargo (por ejemplo, respectivamente, en la guindilla y el café), habiendo aprendido culturalmente, en suma, a superar e invertir el «cauce» biológico. Por otra parte, en el interior de cada cultura existen considerables diferencias de apreciación entre los individuos.

El recién nacido reacciona a los gustos mediante mímicas faciales, y estas mímicas pueden subsistir en el adulto. Steiner ha mostrado que los estímulos gustativos dulces, salados, ácidos y amargos¹ provocan respuestas innatas bajo la forma de expresio-

1. Desde principios de siglo se admitía comúnmente que existen cuatro sabores fundamentales: lo dulce, lo salado, lo ácido y lo amargo. Esta concepción ya ha sido cuestionada. Según Faurion y otros investigadores, en efecto, «el espacio gustativo es un *continuum* multidimensional y cada fibra gustativa reacciona según un grado variable ante cierto número de estímulos químicos, muchos de los cuales se alinean en una o varias de las cuatro categorías fundamentales» (Uziel, Smadja y Faurion, 1987). Los japoneses conocen además una modalidad suplementaria (*umami*, el sabor del glutamato, condimento usado con frecuencia en varias cocinas asiáticas) que no pertenece a ninguno de nuestros cuatro sabores fundamentales y, en diversas épocas o en diversas culturas, el número de sabores reconocidos ha oscilado entre tres o cuatro y un número indeterminado (Faurion, 1988). El número de estas categorías gustativas parece, pues, si se sigue a estos autores, arbitrario y variable según las culturas, y «la controversia sobre la existencia o no de cuatro sabores se topa con el hecho de que la mayoría de los autores ha estudiado las respuestas electrofisiológicas a estos cuatro sabores».

nes faciales estereotipadas en el recién nacido, y que estas «muecas» son de naturaleza refleja (Steiner, 1977). Ahora bien: los adultos las interpretan sin vacilación como reveladoras del placer (dulce) o de la repulsión (amargo). Chiva ha proseguido el estudio de este «reflejo gusto-facial» y ha observado especialmente su evolución durante el proceso de desarrollo del niño. Ha podido mostrar que el niño utiliza la expresión facial correspondiente a este reflejo de manera cada vez más consciente y deliberada en su comunicación con su madre y su entorno social. En otros términos, el reflejo gusto-facial proporciona un repertorio expresivo que se vuelve progresivamente utilizable de manera consciente en la comunicación.

Los gustos o aversiones innatas pueden ser modelados, modulados o incluso invertidos por la influencia social y la inmersión en una cultura dada. Un buen ejemplo es el de la guindilla roja, que provoca una sensación dolorosa debida a una sustancia que contiene llamada capsicina. En numerosas culturas, no obstante, esta guindilla constituye un elemento no sólo tolerado, sino indispensable en la cocina. Rozin y sus colaboradores han llamado la atención sobre este fenómeno y han mostrado que el aprendizaje del gusto por la guindilla parece ser un fenómeno específicamente humano, ya que en la rata no se llega a provocar una preferencia durable por los alimentos picantes. Estamos aquí en presencia de una situación en la cual un fenómeno biológico resulta aniquilado o invertido por la cultura (Rozin y Schiller, 1980).

El gusto innato por el sabor dulce puede también ser modificado por la cultura. Una experiencia, sobre todo, lo muestra cabalmente: se toman dos grupos de niños, uno de los cuales ha recibido de manera sistemática y muy precoz biberones de agua dulce. A los dos años, los niños de este grupo aprecian el agua dulce significativamente más que los del grupo testigo. Pero esta preferencia se manifiesta exclusivamente por *el agua dulce*, y no por cualquier alimento dulce (Beauchamp y Moran, 1982).

Si, en tanto especie, presentamos universalmente ciertas características sensoriales, tenemos también en este plano particularidades individuales no menos genéticas. Las diferencias de sensibilidad gustativa entre los individuos son considerables, en efecto, pero en conjunto parece que sólo contribuyen en una parte muy

débil a dar cuenta de las diferencias de gustos en el interior de una cultura (Rozin y Vollmecke, 1986).

¿Sabiduría del cuerpo?

Los omnívoros, y el hombre entre ellos, ¿poseen una «sabiduría del cuerpo» en materia de elecciones alimentarias? Además de las predisposiciones gustativas, se ha podido pensar, en efecto, que existía en los omnívoros, y en especial en el hombre, una aptitud biológica para realizar las mejores elecciones nutricionales posibles. Algunos trabajos parecían confirmarlo. Fue el caso, por ejemplo, de los de la pediatra americana Clara Davis, que parecían poner en evidencia la existencia de una aptitud fisiológica del niño para realizar opciones alimentarias conformes a sus necesidades nutricionales (Davis, 1928; Davis, 1939). Se había dejado a niños de seis a once meses, en un medio hospitalario, en situación de elegir *ad libitum* sus alimentos en un surtido presentado en bandejas. Los niños manifestaban preferencias durables o pasajeras por tal o cual alimento, pero un balance a más largo plazo mostraba que lo que habían consumido correspondía globalmente a sus necesidades.

Casi por la misma época, las experiencias de Richter con la rata, sometida a un régimen llamado de *cafetería*,¹ habían dado resultados análogos. Las ratas se mostraban en apariencia capaces de hacer elecciones bastante eficaces entre los nutrimentos relativamente puros que se les ofrecían: aun consumiendo menos calorías, se desarrollaban más rápido que unas ratas testigo alimentadas con un producto equilibrado compuesto por los nutricionistas (Richter, Holt y Barelare, 1938). Richter concluyó que las ratas poseían una «capacidad autorreguladora total», que les permitía «encontrar» el régimen óptimo utilizando al máximo los recursos de su eficacia. Durante décadas estos trabajos sirvieron de respaldo para afirmar que los omnívoros, tanto los animales como los humanos, eran capaces de regular su ración alimentaria de una manera casi perfecta.

1. En su sentido americano, el término *cafetería* equivale a «autoservicio» (*self-service*).

Pero gran parte de estas conclusiones se ha vuelto a poner en cuestión posteriormente. Galef, que ha estudiado sistemáticamente las capacidades de aprendizaje alimentario en la rata, concluye que se había subestimado la importancia determinante de la elección de alimentos preparada por los experimentadores (o sea, en suma, un cauce cultural). En realidad, no se ofrecía a las ratas de Richter ningún alimento tóxico ni desprovisto simplemente de valor nutritivo, y no se trataba de alimentos compuestos, sino de nutrimentos relativamente purificados. Y cuando se intentó reproducir estas experiencias o afinarlas, los resultados fueron decepcionantes: Richter mismo atribuyó entonces el fracaso de las ratas a la «naturaleza compleja de los alimentos naturales o mezclados que se les ofrecían». Asimismo, si se lee bien a la misma Clara Davis, se ve que había insistido en sus conclusiones sobre el hecho de que el éxito o el fracaso de los sujetos en «régimen cafetería» dependía esencialmente de la elección que se les propusiera. En el que se les había ofrecido, a fin de cuentas era difícil que los niños eligiesen mal (Galef, 1988; Story y Brown, 1987).

Hoy parece que esta aptitud individual para hacer buenas elecciones es, a fin de cuentas, relativamente limitada. Así, en el caso de la rata, las jóvenes libradas a sí mismas en la elección decaen y mueren con frecuencia, dado que el número de los alimentos propuestos supera dos o tres. La razón esencial del éxito de la rata y de su capacidad de vencer las incertidumbres alimentarias tanto como los peligros de toxicidad es *de naturaleza social*. Reside en su aptitud para recibir y utilizar, por interacción con sus congéneres, informaciones sobre lo que puede y debe ser comido y sobre lo que hay que evitar (Galef, 1988).

LA TRANSMISIÓN CULTURAL O LA COCINA DE LAS MADRES...

La transmisión intergeneracional puede efectuarse, desde luego, por una vía diferente de la genética. Las ratas jóvenes, en efecto, se conforman en gran medida con las elecciones alimentarias de las adultas. Las pequeñas, después del destete, eligen preferentemente los alimentos en los cuales reconocen ciertas

características olfato-gustativas que ya habían sido comunicadas a la leche de su madre cuando ésta había consumido esos alimentos (Galef, 1988). La presencia de una rata adulta ante un alimento, o la de marcadores olfativos, favorece el consumo de este alimento por las jóvenes. Así, las ratas que acaban de alimentarse son portadoras en su piel y su aliento de signos olfativos; sus congéneres «ingenuos» los utilizan para elegir la comida que consumirán desde entonces antes que cualquier otra.

Galef concluye que la rata, en materia de comportamiento alimentario, es portadora de un programa «abierto»: está programada, en definitiva, para integrar un máximo de informaciones de origen social, para aprender a tener en cuenta en primer lugar el comportamiento de sus congéneres en sus propias elecciones y rechazos alimentarios. Esta «programación abierta» presenta un gran valor de sobrevivencia, porque los individuos son capaces de aprender tanto a rechazar ciertos alimentos, sabrosos pero tóxicos, como a apreciar otros, inicialmente poco apetitosos para ellos pero nutritivos. Tal especie tiene todas las oportunidades de prosperar más, en entornos muy variados, que cualquier otra, cuyo programa, menos flexible, determinaría de una vez por todas sus gustos alimentarios.

El efecto de estarcido

Siendo el hombre, como hemos visto, tan omnívoro como la rata, existen muchas razones para pensar que él también presenta la característica de ser, en el plano de las elecciones alimentarias, un sistema muy abierto. En él, por supuesto, la cultura cumple un papel del todo determinante. El contexto sociocultural ejerce sobre el niño, en efecto, una presión indirecta que tiene efectos considerables sobre la formación de sus gustos alimentarios. Esta presión se ejerce esencialmente a través de un sistema de reglas y de representaciones que tienden a restringir el abanico de los alimentos que puede probar el niño (Fischler, 1985). Así, en las experiencias de Davis recordadas anteriormente, la preselección efectuada por los experimentadores correspondía, conscientemente o no, a lo que se consideraba como apropiado para niños de esa edad en la cultura americana de la época. Restringiendo la

elección de los niños a cierto repertorio, se les comunicaba también en hueco, por así decir, la concepción cultural *hic et nunc* de la división de los alimentos según las edades. La elección efectivamente propuesta delimitaba a la vez, como en negativo, otra elección, así como una chapa de estarcido, protegiendo ciertas partes del papel, hace aparecer una forma sobre las que deja descubiertas: en el ejemplo, el régimen adulto, aquel *que no se proponía* a los niños. Así pues, parece que en la experiencia que un niño se construye de una cultura alimentaria, lo que no se le da cuenta al menos tanto como lo que se le da (y en qué contexto). Así, los trabajos de Clara Davis, si no prueban la existencia de una aptitud innata para realizar las «buenas elecciones» alimentarias, ilustran un mecanismo de transmisión cultural, sobre todo por *restricción del campo de la experiencia*, un efecto de estarcido, que se manifiesta cotidianamente, en cada familia, con respecto a los niños.

La interiorización de las reglas y de las normas

Se plantea la cuestión de saber si las representaciones y las reglas de atribución, de propiedad (*appropriateness*), ya eran interiorizadas por niños de tres a cinco años (Birch, 1988). Los sujetos debían ordenar diferentes alimentos en una categoría «para el desayuno» o «para la cena» y se mostraban en general efectivamente capaces. Además, puestos en situación de elegir en el desayuno entre alimentos «para el desayuno» y alimentos «para la cena», manifestaban preferencias que cambiaban según las horas del día, es decir, según la adecuación del menú a la comida, y esto de la misma manera que los adultos.

En otros términos, lo que se considera como apropiado es también apreciado, lo que ilustra muy bien en el individuo lo que hemos encontrado en el plano colectivo en los capítulos anteriores, y que recuerda la fórmula de Claude Lévi-Strauss sobre lo «bueno de comer» y lo «bueno de pensar». El gusto, entendido en su dimensión hedónica, interioriza la información cultural, sanciona la conformidad con las reglas culinarias.

Pero si se cree en las conclusiones de los psicólogos, la transmisión de estas estructuras culturales de la alimentación no

se realiza de manera explícita. No es la enseñanza directa de los padres a sus hijos la que la concreta, sino *la experiencia repetida* de los niños, experiencia inducida por el hecho de que las estructuras son consciente o inconscientemente aplicadas por los padres (Birch, 1988).

... Y LA INFLUENCIA DE LOS SEMEJANTES

El sentido común no discute que la familia y la educación constituyen el factor más importante en la transmisión y la génesis de los gustos alimentarios. Bourdieu expresa este mismo punto de vista de la siguiente manera: «Y es sin duda en los gustos alimentarios donde se encontraría la marca más fuerte y más inalterable de los aprendizajes primitivos, los que sobreviven durante más tiempo al alejamiento o al derrumbe del mundo natal y que sostienen de modo más durable la nostalgia (...)» (Bourdieu, 1979).

Por cierto, como acabamos de ver, el contexto familiar, y en especial la cultura alimentaria a la que sirve de vehículo, actúan sobre el repertorio alimentario de los individuos, limitando claramente el campo de su experiencia. Igualmente la nostalgia del «mundo natal» está muy difundida, aun cuando se ha construido tardíamente. Pero cuando se examina la influencia del entorno social sobre los individuos a la luz de los conocimientos actuales, es forzoso constatar que la capacidad que los padres o los adultos tienen de orientar y de controlar los gustos alimentarios de los niños, aun siendo considerable, suele ser más débil de lo que podría pensarse o sometida a condiciones precisas. En todo caso, en el estado actual de los conocimientos, todo parece indicar que no existe efecto de huella precoz en materia alimentaria. Nada permite decir que la experiencia precoz cumple un papel especialmente importante, que las preferencias adquiridas de modo precoz seguirán siendo necesariamente durables (Beauchamp y Maller, 1977; Rozin y Vollmecke, 1986).

Algunos trabajos sobre las correlaciones entre los gustos alimentarios de los padres y los de los niños muestran que esta correlación es débil y que no es significativamente diferente de la

que se puede encontrar entre los gustos alimentarios de los niños y los de los padres de otros niños de la misma escuela (Birch, 1988). En otros términos, la relación que puede existir debe vincularse con otros factores (socioculturales u otros) más que con la influencia directa de los padres en los niños. Algunos estudios indican que la influencia del padre (al menos en los Estados Unidos, en la época de las encuestas en cuestión) se ejerce en realidad *indirectamente*: la madre tiende a tomar en cuenta sus gustos más que los de otros miembros de la familia en la planificación de los menús (Bryan y Lowenberg, 1958; Burt y Hertzler, 1978).

Birch ha estudiado el efecto que pueden tener sobre las preferencias alimentarias de los niños las conductas paternas consistentes en condicionar la autorización para dedicarse a una actividad agradable (juego, televisión, etc.) a una norma alimentaria, por ejemplo, comer legumbres («Si acabas las legumbres, podrás...»). De 9 niños sobre 12, el resultado se reveló contrario a lo que se pretendía, a saber, que la preferencia por el alimento que había que comer se redujo (mientras se mantenía inalterada en los otros) (Birch *et al.*, 1982).

No es sorprendente que ciertos adultos, en especial la madre, tengan más influencia que otros sobre el niño. Pero otros factores entran igualmente en juego, y sobre todo la situación de interacción. En una experiencia realizada sobre una muestra de niños de 14 a 20 meses y de 42 a 48 meses, unos adultos debían presentar a los sujetos alimentos que no les resultaran familiares. Los niños aceptaban los alimentos presentados por su madre de mejor grado que cuando se los ofrecía otro adulto; aceptaban más a menudo cuando el mismo adulto comía el alimento en cuestión. Pero cuando el «visitante» estaba solo con el niño y también comía, los niños solían disfrutarlo más todavía. Los autores interpretan estos resultados como el indicio de una forma de aprendizaje por observación (Harper y Sanders, 1975).

Este tipo de aprendizaje, llamado por observación o imitación, ha suscitado y continúa suscitando debates sin fin entre los psicólogos del comportamiento. Cualquiera sea su verdadera naturaleza, parece cumplir un papel muy decisivo en la formación y la evolución de los gustos alimentarios en el niño; pero parece en

cierta medida funcionar mejor en el plano *intra*-generacional que en el plano *inter*-generacional: es más eficaz entre individuos jóvenes que cuando los niños imitan a los adultos.

Datos cada vez más coincidentes muestran, en efecto, que el factor más importante en el ensanchamiento y la socialización de los gustos alimentarios del niño es la influencia directa de sus semejantes. Ya se había mostrado que las preferencias alimentarias de los niños podían sufrir modificaciones importantes bajo el efecto de la «sugestión social», con un efecto más marcado entre los individuos jóvenes y una influencia mayor de parte de individuos «dominantes» o con los que el niño traba relaciones amistosas (Duncker, 1938). Otros trabajos habían indicado además que los héroes de ficción podían servir de modelo a los niños, al menos bajo ciertas condiciones: así, Popeye fue solicitado por la industria americana para hacerles comer espinacas. El efecto se revelaría real, pero nunca durable (Marinho, 1942). Las mismas investigaciones mostraban, por el contrario, que los cambios de gustos inducidos por «sugestión social» de los semejantes son durables. De hecho, se han podido provocar experimentalmente cambios en los gustos alimentarios de ciertos niños. Para obtener este resultado basta, en un comedor escolar, con poner un «niño-blanco» durante varios días en la misma mesa que un grupo de compañeros, ligeramente mayores, y que presentan una clara preferencia por un alimento poco apreciado por el sujeto. Al término de la experiencia, éste acaba «gustando» del alimento que prácticamente rechazaba antes, y esta preferencia es durable (Birch, 1980).

Desde hace tiempo hay disponibles indicaciones reveladoras de que, en el animal, el aprendizaje por observación o por imitación cumple un papel a menudo decisivo. Lo hemos visto: los primatólogos japoneses han podido seguir paso a paso la aparición, la generalización y la transmisión de una práctica alimentaria nueva entre los macacos de un islote del sur de Japón (cf. *supra*, capítulo 2). La primera en remojar una batata en un arroyo fue una joven hembra. A partir de esta innovación, los primatólogos observaron el progreso de esta práctica. Fueron los otros individuos jóvenes quienes, en un primer término, reprodujeron solos el «remojo». Luego, más lentamente, la técnica se remontó a animales de edad

más avanzada, a los que estaban ligados los jóvenes (madres, hermanos y hermanas mayores). Sólo en un segundo tiempo la práctica se generalizó, cuando los que la habían adoptado envejecieron, ascendieron en la jerarquía social y tuvieron ellos mismos descendencia, la cual aprendió el «lavado» como una práctica usual (Itani, 1957; Kawai, 1965). Más tarde, las modificaciones «culturales» ligadas a la alimentación han entrañado a su vez otras evoluciones: los monos han aprendido a remojar las batatas en el agua de mar, a separar el trigo de la arena echándolo en agua. Estas nuevas prácticas han tenido consecuencias en cadena, ya que han entrañado el desarrollo de la marcha bípeda, de la natación y hasta de los chapuzones... (Pallaud, 1982).

Un tipo de transmisión análoga puede sin duda observarse en los grupos humanos. Se observa con frecuencia, por ejemplo, que la socialización del niño tiene efectos de rebote en las prácticas alimentarias de su familia. En los grupos migrantes o en las minorías culturales, los niños suelen actuar como agentes vectores del cambio alimentario, importando e imponiendo en la familia prácticas alimentarias pertenecientes a la cultura de acogida que ellos mismos han adquirido en contacto con sus iguales (Bavly, 1966; Calvo, 1982). De la misma manera, se puede observar hoy que la frecuentación de los restaurantes de *fast food* es en gran parte juvenil y que el éxito de una cadena de restaurantes como McDonald's en Estados Unidos está fundado deliberadamente en la atracción que ejerce en los niños, que arrastran allí a sus padres.

Siempre en el contexto de la imitación de los semejantes, y dado que ninguna literatura, por lo que yo sé, se ha consagrado a este aspecto bajo la óptica que nos ocupa, a título especulativo podemos preguntarnos si las relaciones en el seno de la fratría no están modeladas en cierta medida por fenómenos de imitación. En realidad, este dominio abre perspectivas muy ricas y muy complejas, en el sentido en que podría poner en juego a la vez mecanismos de imitación y mecanismos de diferenciación (distinguiéndose un miembro de la fratría de los demás, por ejemplo, por gustos particulares). En este orden de ideas hay que citar los trabajos sobre los gemelos y especialmente aquellos que muestran que, según los tests de personalidad, habiendo vivido separados

los gemelos verdaderos, se «parecen» más que aquellos que han vivido juntos, probablemente porque estos últimos han sido diferenciados por «el efecto de pareja» que entrafia el conjunto de las interacciones que se establecen entre ellos y con el entorno social (Zazzo, 1984).

MECANISMOS DE ADQUISICIÓN DE LOS GUSTOS

Como ya hemos visto, los mecanismos del condicionamiento pavloviano presentan, en materia alimentaria, ciertas particularidades destacables. Los estudios llevados a cabo con la rata muestran que este animal adquiere muy fácilmente una aversión alimentaria. Recordemos: una sola experiencia alimentaria desagradable, aun cuando los trastornos digestivos se produzcan varias horas después de la ingestión, basta para inducir una aversión durable (García, Ervin y Koelling, 1966). Fenómenos del mismo orden podrían estar en marcha en el hombre: en una muestra de 696 sujetos, el 87 por 100 de los individuos relacionan sus aversiones alimentarias con trastornos gástricos o intestinales. La edad en que se ha producido el incidente desagradable no parece indiferente: la aparición de las aversiones se remonta más frecuentemente, según este estudio, a una edad situada entre seis y doce años (Garb y Stunkard, 1970). También existe en el hombre una fuerte asociación entre la náusea y la adquisición de aversiones alimentarias (Pelchat y Rozin, 1982).

En cambio, la adquisición de *preferencias* durables parece mucho menos rápida y fácil. La existencia de un flechazo alimentario queda aún por demostrar y, por añadidura, si se observase, sería difícil de explicar. En efecto, como escriben Beauchamp y Maller (1977): «No existen elementos de prueba que indiquen que la experiencia precoz pueda producir un vínculo durable e irreversible con una comida o un sabor dados. En realidad, la existencia de poderosos efectos de *“imprinting”* de este orden no ha sido demostrado entre los mamíferos. En los omnívoros, cuya característica esencial es que necesitan para subsistir de una gran variedad de alimentos, tal “adicción” parecería poco probable e inadaptada.» Es verdad que la adquisición rápida de una prefe-

rencia alimentaria marcada parece incompatible con la paradoja del omnívoro, que, como hemos visto, constituye una característica fundamental de todo «internista» alimentario. ¿Sería posible que la sabiduría popular se hubiera equivocado al pensar que los alimentos que han gustado en la infancia, en la cocina maternal, están en el origen de los gustos más arraigados, más durables? No es imposible, después de todo, que la nostalgia nos impulse a exagerar nuestra predilección o a construirla *a posteriori*.

Experiencia y familiarización

En realidad, la experiencia induce una preferencia. Pero se trata de un proceso lento y gradual y no de una «huella» precoz e instantánea, y este proceso es aún mal conocido. El simple hecho de haber encontrado ya un alimento parece aumentar la probabilidad de que se lo aprecie, en el caso de que se lo acepte. En el niño, la familiaridad de un alimento (el hecho de que el niño tenga ya la experiencia del mismo) tiende a aumentar su «aceptabilidad». Se trataría, pues, de un mecanismo de aprendizaje por *mere exposure* (simple exposición), o condicionamiento simple, por oposición al condicionamiento asociativo, en el cual el sujeto aprende a asociar el estímulo con un efecto de este estímulo en su organismo, como en el caso de la aversión condicionada (Zajonc, 1968; Pliner, 1982). La explicación podría ser diferente: si la preferencia aumenta con la frecuencia de las experiencias, se debe tal vez simplemente a que la experiencia repetida de una sustancia nueva, no provocando ningún efecto negativo, tiende a reducir los afectos negativos asociados. De esta manera, tal vez, la neofobia se atenúa o evita progresivamente.

Los efectos posingestivos

Satisfacer el apetito, cuando tenemos hambre, parece tener consecuencias en nuestros gustos. Si se da a sujetos «hambrientos», de manera aleatoria según los días, ya un alimento muy calórico, ya un alimento poco calórico, se ve que, en poco tiempo, tienden a preferir el gusto del alimento calórico. El resultado se invierte si los sujetos, en el momento en que se les

presentan los platos, están saciados en lugar de estar hambrientos. Lo destacable es que estas preferencias siguen siendo dependientes del estado de saciedad del sujeto: la preferencia por el gusto asociado al alimento calórico sólo es observable cuando el sujeto tiene hambre (Booth, Mather y Fuller, 1982). Parece, pues, que nuestro estado de depleción (insatisfacción) o de repleción interviene de manera no desdeñable en la formación o la evolución de nuestros gustos alimentarios.

LOS GUSTOS ALIMENTARIOS Y SU EVOLUCIÓN EN EL NIÑO Y EL ADOLESCENTE

¿Cómo se distribuyen las preferencias y las aversiones? La mayoría de los datos estadísticos recogidos sobre los gustos alimentarios son de origen americano y se refieren a estudiantes o adultos jóvenes. En 1966-1967 se emprendió un estudio en Estados Unidos sobre los gustos alimentarios de 50.000 estudiantes de 200 universidades. Se refería a 207 alimentos (Einstein y Hornstein, 1970). Los resultados se compararon con los de estudios hechos por el ejército americano en 1960 (Peryam *et al.*, 1960; Pilgrim, 1961). Entre los alimentos más frecuentemente apreciados tanto por los militares como por los estudiantes se encontraban: los helados, el pavo asado, los panecillos (*soft rolls*), el pollo frito, el bistec, una serie de postres, las patatas fritas y la leche. No hay, pues, en esta lista legumbres (salvo las patatas fritas), sino carnes y alimentos dulces. Entre las aversiones más frecuentes figuraban los nabos, la berenjena, el hígado, el repollo, las remolachas, los tomates cocidos. El estudio de Pilgrim mostraba que los gustos positivos o negativos tienden a referirse a clases enteras de alimentos (legumbres, por ejemplo) y que las apreciaciones de los alimentos variaban según la edad y la región de origen.

Van Riter (1956) ha estudiado los gustos de una muestra de estudiantes americanos en materia de legumbres. El autor ponía en evidencia el hecho de que la familiaridad volvía a las legumbres más aceptables, y que las más apreciadas eran las que presentaban, por otra parte, ciertas características organolépticas comunes (sabor poco pronunciado o ligeramente dulce).

En lo que concierne a los niños, Vance (1932) ha estudiado las preferencias (el orden en que los niños probaban los alimentos en su plato, orden en que acababan) de niños de una *nursery school* (es decir, aunque no se precisara la edad explícitamente, de menos de 4 años). Los resultados confirman el poco éxito de las legumbres y parecen indicar una atracción por ciertas características organolépticas (bacon crujiente), así como la tendencia al rechazo de los alimentos mezclados. Wallen (1943), Lamb y Ling (1946), Leverton y Coggs (1951), Breckenridge (1959), destacan el rechazo de las legumbres, en particular las legumbres verdes.

Hay, pues, fuera de los alimentos dulces, coincidencias en los gustos alimentarios estudiados por todos estos autores. El hecho de que estas encuestas se refieran a Estados Unidos impediría por el momento decir que el rechazo de las legumbres es universal, a falta de comparaciones interculturales. Pero los datos que nosotros mismos hemos recogido en 1985 en una muestra de niños y de adolescentes franceses (Fischler, 1985; Fischler y Chiva, 1986) parecen confirmar esta hipótesis.

Esta encuesta se refería a una muestra de 321 sujetos de ambos sexos, en tres grupos de edad (4-7 años; 11-14 años; 17-18 años). Tomaba en cuenta los factores regionales y socioeconómicos. Se les pedía a los niños y a su madre que hiciesen una apreciación sobre una escala de preferencia en cinco puntos para una lista de 96 alimentos. Los resultados hacen que surjan claramente, en líneas generales, las preferencias y las aversiones.

A pesar de las diferencias atinentes a las prácticas alimentarias nacionales y al método de recogida de datos, se ve que las características globales de los gustos juveniles franceses y americanos (tales como surgen especialmente del estudio de Einstein y Hornstein citado antes) no son radicalmente diferentes. Se encuentran en las dos listas de alimentos preferidos los dulces, especialmente frutas. Se encuentran igualmente las patatas fritas, el pollo y la carne. Hay también similitudes en materia de aversiones (legumbres, sobre todo la coliflor, las espinacas, el tomate cocido; despojos como el hígado, etc.). Sin embargo, se encuentran diferencias notables, atinentes en general al estatus cultural del alimento en cuestión: la más destacable concierne a la leche, que es apreciada por el 92 por 100 de los estudiantes

americanos, mientras que, en la muestra francesa, se recogen sólo 60 por 100 de juicios favorables (55 por 100 en el grupo de 17-18 años) y más del 31 por 100 de juicios negativos.

No se pueden extraer conclusiones suplementarias de la comparación de estos datos, pero podemos imaginar que podrían existir rasgos comunes en los gustos alimentarios de niños pertenecientes a distintas culturas. Estos rasgos comunes podrían estar ligados, por una parte, a características biológicas de la especie humana (como ahora se sabe que ocurre en lo que concierne a la atracción por el sabor dulce). Sin embargo, está claro que, a pesar de estos rasgos comunes, la característica esencial de las preferencias alimentarias sigue siendo en el hombre la plasticidad y la variabilidad.

EVOLUCIÓN CON LA EDAD

En nuestro estudio sobre los gustos alimenticios, la variable más importante parece ser la edad. Se ve, en efecto, que se configura un «gusto infantil», es decir, un conjunto de alimentos conocidos y apreciados por la mayoría de los niños, en todos los grupos de edad, pero especialmente en los menores, y más allá de las distinciones de sexo, de origen social o geográfico (tabla 1). Otros alimentos, en cambio, en general de sabor fuerte (vinagreta, pepinillos, pimienta, ajo, aceitunas negras, cebolla, mostaza, pomelos) o culturalmente reconocidos como alimentos «adultos» (pimienta, mostaza, productos con función de condimento o aliño: ajo, cebolla), tienden a ser cada vez menos «impopulares» con la edad (fig. 1).

Una tercera categoría de alimentos sensibles a la variable edad comprende los que suscitan frecuentemente un violento disgusto (las entrevistas con las madres o algunos sujetos indican que se trata de una verdadera repulsión que surge de sólo ver o incluso de la sola idea del alimento en cuestión: probablemente sea, según la tipología de Rozin, *disgust*, disgusto cognoscitivo). Suelen ser alimentos de origen animal, despojos como los sesos o el hígado; «subproductos» animales como la leche o la «nata» de la leche; productos que desprenden un fuerte olor (quesos «fuertes»), etc. Al contrario de los anteriores, éstos se vuelven cada vez más aversivos con la edad. Este crecimiento de las aversiones se

Alimentos	Prefieren (%) (+ +)	Rechazan (%) (- -)
Cerezas (N = 242)	85,4	2
Fresas (N = 242)	85,4	1,2
Chocolate	84,7	0,8
Patatas fritas	84,2	1,2
Frambuesas (N = 242)	82,1	2,1
Helado	81,8	1,6
Pollo	78	1,6
Yogur	77,2	2
Pastas	76,8	0,8
Uvas	74,3	2
Galletas saladas	71,4	4,5
Mantequilla	70,6	3,3
Arroz	69,8	2
Carne roja	69,4	5,7
Puré de patatas	68,5	4,1
Albaricoques	68,5	3,3
Petit-suisse	68,5	3,3
Plátanos	68,7	2,8
Manzanas	67,3	2,8
Naranjas	66,5	3,3
Queso (suave)	65,8	5,4
Peras	65,7	3,7
Paté	64,8	3,7
Caramelos	64,4	2,8
Pan	64	1,6
Huevos al plato	62,8	3,7
Jamón	61,5	3,3
Tomate (crudo)	58,9	11,2
Sopa	58,6	6,1
Zanahorias	56,4	11,2
Ensalada verde	56	9,5
Guisantes	54,9	7,8
Pepinos	53,7	9,5
(...)		

TABLA 1. Alimentos más frecuentemente apreciados

Alimentos	Rechazan (%) (- -)	Prefieren (%) (+ +)
Nata de la leche	51	17,5
Sesos	45,2	12,4
Aceitunas (negras)	41,3	19
Pimienta	36,4	25,9
Ajo	35,8	16,2
Cebolla (N = 242)	34,9	19,8
Queso (fuerte)	30,7	32,3
Aceitunas (verdes)	30,5	31,8
Agua con gas	29	31,1
Apio	27,8	18,6
Tomate (cocido)	25,7	39,4
Pimiento verde	25,2	18,8
Espinaca	24,7	41,7
Hígado	24,4	31,1
Leche (caliente)	23,6	31,5
Leche (fría)	20,6	49,1
Mostaza	20,5	33,7
Calabacín	18,8	26,3
Coliflor	17	41,4
Maíz	16,5	50
Pomelo	16,5	35,5
Berenjenas	16,1	13,2
Lombarda	15,7	27,2
Zanahoria (cocida)	14,9	42,3
Vinagreta	14,8	44,9
Lentejas	14,8	42,1
Remolacha	14,5	29
Tomate (relleno)	14,4	50,4
Pepinillos	14,4	49,1
Judías blancas	14,4	33,8
Pescado	12,3	47,9
Tomate (crudo)	11,2	58,9
(...)		

TABLA 2. Alimentos más frecuentemente rechazados

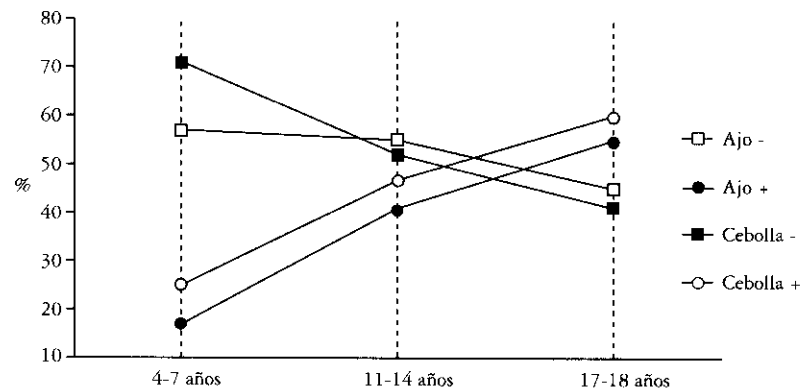


FIG. 1. Ajo y cebolla: Evolución de los gustos según las edades

realiza de manera ligera, pero significativamente distinta según los sexos (fig. 2).¹

LA DIFERENCIACIÓN SEXUAL DE LOS GUSTOS

La otra variable importante en la distribución y la evolución de los gustos es, en efecto, el sexo. Algunos estudios anteriores al nuestro ya habían puesto en evidencia ciertas diferencias, en general poco marcadas, entre los sexos. Pero se referían todos o casi todos a jóvenes adultos (Hall y Hall, 1939; Kennedy, 1952; Bender, 1976). De una manera general, resulta de nuestros datos que, cuando existe una diferencia entre chicos y chicas, la frecuencia de los rechazos es mayor en las chicas que en los chicos para el conjunto de los alimentos, sólo con una excepción, la de las legumbres, que suelen ser más apreciadas por las chicas. La diferencia suele aumentar con la edad.

La hipótesis que se puede proponer espontáneamente para explicar esta diferencia parece ser que la presión social de parte de los adultos se ejerce de manera diferente sobre las chicas y los chicos.

1. Las figuras 1 y 2, en rigor, no deberían estar constituidas por curvas, sino por histogramas, ya que se han estudiado ciertos grupos de edad y no todas las edades. Sin embargo, he elegido esta representación gráfica por razones de legibilidad.

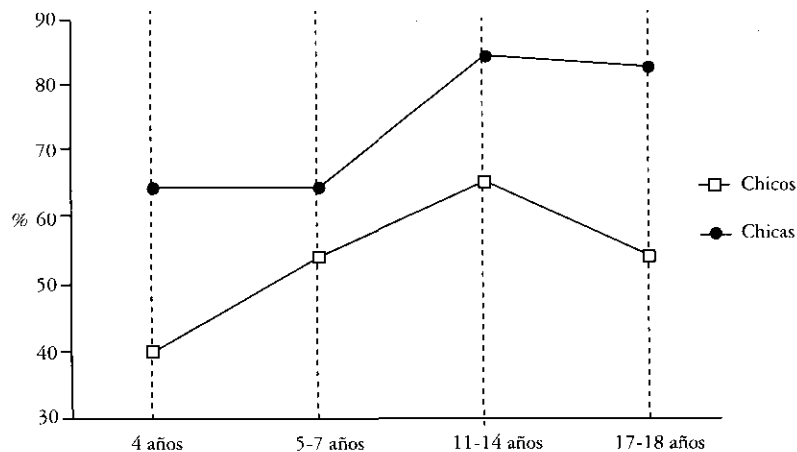


FIG. 2. «Nata de leche»: distribución de las aversiones según el sexo y la edad

Los estereotipos sociales exigen en general chicos que manifiesten más «valor», especialmente ante los alimentos. Las entrevistas que hemos hecho muestran que el grupo de los iguales refuerza positivamente esta presión y se ve con frecuencia a los adolescentes varones rivalizar en «intrepidez», mientras que las chicas no vacilan en proclamar en voz alta sus aversiones y sus disgustos.

Otra diferencia se refiere a ciertos alimentos, como la mantequilla, que aprecian mucho los niños de ambos sexos en las franjas de los menores. Entre los chicos, las apreciaciones siguen siendo casi idénticas en todas las franjas de edad y los rechazos prácticamente nulos. Entre las chicas, el número de rechazos aumenta regularmente hasta los diecisiete o dieciocho años. La interpretación de esta tendencia podría ser que las chicas se vuelven cada vez más sensibles a las preocupaciones dietéticas y que éstas modifican progresivamente sus gustos (o la manera en que los relacionan con los encuestadores).

LA NEOFOBIA

La neofobia, como se ha visto, es una característica importante del comportamiento alimenticio de los omnívoros. En el

hombre se manifiesta primero, cuando es niño, por una fuerte resistencia opuesta a los alimentos nuevos, desconocidos para él o poco familiares. Se ve al niño seleccionar los alimentos, examinarlos atentamente, olfatearlos, probarlos sólo a regañadientes y en muy pequeñas cantidades, a veces escupirlos. Estas manifestaciones neofóbicas están en el origen de conflictos clásicos entre padres e hijos. No obstante, la literatura de observación sobre el surgimiento y la evolución de la neofobia es inexistente. Hasta este momento, los comportamientos neofóbicos eran sobre todo considerados como perturbaciones o incluso manifestaciones patológicas, a veces próximas, por ejemplo, de las anorexias. La literatura y los datos empíricos que hemos recogido sugieren que conviene volver sobre esta idea: el comportamiento neofóbico, lejos de constituir un trastorno del desarrollo, parece corresponder a una fase normal de este mismo desarrollo (Fischler, 1987).

Ciertos datos convergentes tienden a indicar que la neofobia no está presente desde el nacimiento, sino que aparece en época relativamente tardía, después de una edad que se sitúa más allá de la del destete en numerosas culturas. Los estudios de Clara Davis, mencionados antes, no dejan entrever en ningún momento una tendencia neofóbica. Otro indicio: es entre uno y tres años cuando se sitúa la frecuencia más elevada de accidentes por ingestión de sustancias tóxicas en el niño, lo que, por otra parte, no debe sorprender, ya que se sabe que, durante un tiempo bastante largo, el niño utiliza su boca como instrumento de exploración y suele llevarse a ella la mayor parte de los objetos que encuentra (Barois, 1981; Birch, 1988).

Otros resultados incitan a pensar que la neofobia, si sólo aparece progresiva y/o tardíamente, podría también atenuarse o anularse mediante mecanismos de familiarización y de interacción social. Hemos mostrado que, en la rata, la experiencia precoz de un repertorio alimenticio extenso predispone luego al individuo a probar de buen grado alimentos nuevos (Capretta, Petersik y Steward, 1975). Algunos datos que se refieren a los gustos de niños de dos años y medio a cinco años han mostrado que dos factores parecen dar cuenta del total de 55 a 60 por 100 de la variación, y el autor del estudio ha interpretado estos factores

como, por un lado, la presencia del sabor dulce y, del otro, la «familiaridad» (Birch, 1979). La familiaridad no es de ningún modo una cualidad intrínseca de los alimentos, sino una consecuencia de la experiencia alimenticia individual, y el grado de familiaridad resulta sin duda en parte, como se ha visto, de las coacciones sociales ejercidas sobre el repertorio alimentario propuesto a los niños. Estos resultados parecen sugerir, pues, que la neofobia podría ser evitada o atenuada gradualmente, entre otros mecanismos, por el rodeo de la familiarización, ésta ligada probablemente a la socialización progresiva del niño y, en todos los casos, por el «marcador» tranquilizante y sobre todo gratificante que representa el sabor dulce.

Estas interrogantes suscitadas por la neofobia nos han conducido a recoger algunos datos empíricos al respecto en nuestra encuesta ya citada sobre los gustos alimenticios de los niños y de los adolescentes (Fischler, 1985; Fischler y Chiva, 1986). Hemos interrogado a 161 madres de familia sobre el comportamiento alimenticio de su hijo. Surge del análisis de las conversaciones semidirigidas que, en 63 casos (o sea, alrededor del 40 por 100 del conjunto de las respuestas), la entrevistada menciona *espontáneamente* un cambio marcado en el comportamiento de su hijo, al volverse éste más «difícil». Si se hubiesen tomado en cuenta las menciones no espontáneas, es decir, las que sobrevenían después de una sollicitación directa de parte del encuestador, este porcentaje, sin ninguna duda, habría aumentado. Pero los testimonios de las madres no permiten precisar la edad fija de este cambio. Probablemente se trata, si se analiza desde el contexto de las entrevistas, del período que comienza con los progresos motores y la aparición del lenguaje o, *grosso modo*, a partir de los dos años. Parece, por otra parte, que las diferencias individuales son muy importantes en materia de neofobia.

Sea como fuere, la neofobia encubre una paradoja: a una edad en que el niño parece tener, por otra parte, capacidades de aprendizaje considerables, ¿cómo explicarse este rechazo a aprender a saborear alimentos nuevos? La paradoja puede resolverse considerando que lo que el niño aprende no es a diversificar su alimentación, sino *a estructurarla*, a realizar él mismo sus elecciones: en el plano de la evolución, hay alguna ventaja en que un

niño, llegado a la edad en que es cada vez más autónomo en el terreno psicomotor, «desconfie» de los alimentos a los que puede tener acceso, que siempre representan un riesgo tóxico potencial. Así, volviéndose autónomo, el joven descubre de una vez la paradoja del omnívoro y esta «invención» propia de la especie humana y que, como hemos visto, permite resolverla: la cultura.

5. LA CARNE, EL REPARTO Y EL ORDEN SOCIAL

Cuando digo «me gusta la carne, me gusta la sangre, me gusta», lo único que importa es el verbo gustar.

MICHEL TOURNIER, *El rey de los alisos*

La plebe romana quería pan y circo. Los socialistas del siglo XIX reclamaban pan y rosas. Las masas hambrientas, en los estereotipos revolucionarios, parecen exigir siempre pan o, en otros continentes, un tazón de arroz. Pero, como observa Marvin Harris, en los países de Europa central y oriental que han conocido la escasez después de la Segunda Guerra Mundial, otro alimento ha tenido mayor papel simbólico y ha servido de objeto de las reivindicaciones más sentidas: la carne (Harris, 1985). Es especialmente en la escasez o en la disponibilidad (en general muy relativa) de carne desde donde los polacos, los soviéticos o los rumanos, durante décadas, han juzgado los fracasos de la economía planificada. Según las fluctuaciones de su régimen a base de carne han apreciado a veces las fluctuaciones de su régimen político. Para obtener carne, los ciudadanos de estos países han consentido en sacrificar una parte considerable de su tiempo, de su energía y de su dinero. La escasez de carne, en el mejor de los casos, ha suscitado una andanada de bromas y de divertidas historias. En el peor, ha desencadenado tumultos.

Ciertos alimentos, en todas las culturas, tienen una importancia peculiar, a la vez social e individual. Parecen comportar al mismo tiempo posturas colectivas y psicológicas. Parecen cargados de implicaciones sociales, así como de emociones, de poderosos afectos. Sin ninguna duda, ése es el caso de la carne.

Nuestra relación con la carne animal comporta a la vez una dimensión fundamentalmente psicológica y esencialmente social. Pone en juego todos los resortes de la sensibilidad individual y, al

mismo tiempo, en todas las sociedades, se sitúa en el corazón mismo del vínculo social. Como veremos, plantea a la vez dos órdenes de cuestiones que se sitúan en los extremos de la individualidad y de la socialidad. La carne es en principio aquello de lo que estamos hechos y consumirla implica determinar la cuestión de la distinción entre lo mismo y lo otro. La carne, en segundo lugar, implica el reparto de un botín: pone en juego la cooperación, el altruismo, y plantea, pues, cuestiones fundamentales para el orden social.

Pero no podemos llegar a comprender la relación compleja y, como veremos, contradictoria que entablamos con la carne sin comenzar por tener en cuenta que presenta características particulares en el plano nutricional.

La carne presenta *a priori* ventajas considerables en este plano. Las proteínas que forman el cuerpo humano están constituidas de una veintena de aminoácidos. El organismo es capaz de sintetizar por sí mismo una docena. Quedan diez aminoácidos (llamados «esenciales») que nuestro organismo no puede sintetizar y que debe encontrar, pues, en los alimentos, en especial en las proteínas. Ahora bien: si una gran cantidad de alimentos de origen vegetal contiene proteínas, es en la mayoría de los casos en menor proporción que los productos animales. Pero la diferencia es sobre todo cualitativa: en los vegetales, los aminoácidos esenciales más preciosos para el organismo humano son en general poco abundantes. Con la excepción notable de la soja, se estima que la calidad de las proteínas de origen animal, en este plano, es un 25 a 50 por 100 superior a la de los vegetales más ricos en proteínas. Por otra parte, los productos animales son ricos en vitaminas (A, B y E, especialmente) y en minerales indispensables. Los alimentos de origen animal, si no son propiamente hablando indispensables para la sobrevivencia, constituyen una fuente particularmente preciosa de nutrimentos esenciales asimilables con facilidad.

CARNE ADORADA, CARNE ABORRECIDA

Tomando sólo en cuenta estas características nutricionales, es fácil comprender que los productos animales y la carne en parti-

cular sean apreciados. Pero en realidad la actitud del hombre frente a la carne animal es, como veremos, contradictoria: ya la busca con entusiasmo, ya se la prohíbe con rigor; ya despierta en él un apetito irreprimible, ya suscita su repugnancia y su inapetencia.

La carne es, sin duda, el alimento más deseado, más activamente buscado, tanto que algunos piensan que, como ocurre con el sabor dulce, el hombre podría tener una apetencia innata por las proteínas animales (Rozin, 1988; Abrams, 1987). Las ventajas nutricionales que presenta podrían explicar que, a través de la evolución, los organismos portadores de tal preferencia hayan conocido un mejor éxito reproductivo. Esta hipótesis, en el estado actual de los conocimientos, se topa, no obstante, con un problema serio: las proteínas no tienen un sabor ni un olor específicos, de manera que no puede saberse cómo podría identificarlas el sujeto comiente. Una respuesta a esta pregunta podría darla la grasa, que se asocia con frecuencia, si no siempre, a las proteínas animales, y que actuaría como señal o marcador. Esta hipótesis parece tanto más verosímil cuanto que la grasa es el vector privilegiado de los sabores (las moléculas aromáticas más «gustosas» son liposolubles) y es muy buscado en una cantidad muy grande de culturas (cf. *infra*, cap. 11).

La adopción progresiva de los alimentos a base de carne ha cumplido sin duda un papel determinante en el proceso de hominización. Hacia finales de la era terciaria, la sequía hace retroceder el bosque y los primates africanos cercan la sabana. Los primeros homínidos, en las tierras herbosas, comienzan a acosar colectivamente a pequeños mamíferos o, según otras hipótesis, a buscar carroña. La caza favorece y solicita las aptitudes bípedas, bimanas, visuales y cerebrales, la comunicación y la cooperación (Laughlin, 1968). El pequeño cazador está también amenazado por los animales carnívoros, de los que huye o a los que combate. Como escribe Edgar Morin, «todos los rasgos anatómicos, y todas las aptitudes correspondientes, que permiten no sólo correr rápido y mucho tiempo, sino huir sujetando una presa, perseguir blandiendo un garrote o una piedra, van a desarrollarse en el pequeño cazador-cazado» (Morin, 1973).

En ciertos primates superiores de hoy, emparentados con el

antepasado africano, por ejemplo los chimpancés, se observan numerosas manifestaciones de un interés particular por las comidas a base de carne. Los chimpancés, lejos de atenerse, como impusieran los clichés, a una alimentación basada de manera exclusiva en plátanos, son claramente omnívoros y manifiestan evidentes tendencias carnívoras. Además de los frutos, las legumbres, los insectos, que constituyen su menú corriente, se sienten muy atraídos por la carne de animales pequeños. La pionera británica de la primatología de los chimpancés, Jane van Lawick-Goodall, en sus observaciones sobre los monos de Gombe en Tanzania, constata que «los chimpancés comían crías de guibs [del grupo de los antílopes], de potamogueros y de zambos, así como colobos rojizos, monos azules o de cola roja jóvenes y adultos. Y nosotros conocemos dos informes horribles sobre unos chimpancés que se llevaron a unos bebés africanos sin duda para alimentarse, pues un niño, una vez arrebatado a un chimpancé macho adulto, tenía los miembros parcialmente devorados» (Van Lawick-Goodall, 1971).

El gusto de los chimpancés por la carne es tan señalado, observa ella, que literalmente la saborean: «Casi siempre, los chimpancés comen la carne lentamente; mastican en general unas hojas con cada bocado, como si buscasen saborearla el mayor tiempo posible.»

Numerosos rasgos culturales manifiestan en el hombre este acentuado apetito. Así, en ciertas lenguas bantúes existe un término especial para designar la «apetencia de carne» (Richards, 1948). Se observa frecuentemente, en diversos grupos humanos, las manifestaciones de un gusto muy específico por la carne animal: en los lele del Kasai, estudiados por Mary Douglas, servir una comida únicamente vegetal a un huésped es un insulto, y se prefiere a veces beber vino de palma y acostarse sin comer antes que tomar una comida sin carne o sin pescado (Simoons, 1981). Los etnólogos observan muy frecuentemente que la carne es el alimento más demandado. Es el caso de los bosquimanos (Lee, 1968), de numerosos grupos de Australia, del Pacífico Sur, de Nueva Guinea. Entre los semai de Malasia, un hombre que lleva mucho tiempo sin comer carne utilizará una expresión traducible por «hace un montón de días que no como» (Harris, 1985). El

término francés *viande* (del latín *vivenda*) designaba los alimentos en general antes de adquirir, a principios del siglo XVII, su sentido actual de «carne»: así se le reconocía a la carne un estatus de alimento absoluto. La valorización de la carne en numerosas culturas e innumerables épocas es una constante, hasta el punto de que los historiadores miden la prosperidad de un período y/o de una categoría social por el aumento del consumo *per capita* de carne (Aymard, 1975). Este indicador se ha revelado apropiado en muchas ocasiones (cf. *infra*, cap. 7). Hace varias décadas que en Francia ya no se habla de ganarse el pan, sino de ganarse el bistec. De una manera general, cuando la renta aumenta, la parte de las proteínas animales en el consumo alimenticio aumenta: entre 1961 y 1971, el consumo de proteínas animales en Japón aumentó un 37 por 100, mientras que el de proteínas vegetales disminuyó en un 3 por 100 (Harris, 1985).¹

Si la carne es aparentemente el alimento más codiciado por el hombre, también es, podría decirse, el alimento más aborrecido. A pesar (o a causa) de este estatus de alimento atrayente, la carne y los productos de origen animal suelen estar sometidos a reglas restrictivas o hasta lisa y llanamente prohibitivas, por lo común de naturaleza religiosa. En India, los brahmanes, la casta hindú de los sacerdotes, se abstienen en general por completo de consumir carne o pescado, y otras castas siguen este modelo. La secta hindú de los jaina va mucho más lejos en su respeto a los seres vivos: los fieles llevan un velo para evitar inhalar insectos por descuido (Simoons, 1981; Mahias, 1985). En ciertas regiones de Asia, el clero budista y los laicos piadosos practican el vegetarianismo (Simoons, 1981). Ciertas sectas de la Grecia antigua, especialmente los pitagóricos, eran también vegetarianas (Detienne y Vernant, 1979).

La prohibición del cerdo entre los musulmanes y los judíos es bien conocida; se sabe menos que existe igualmente en Etiopía, tanto entre los cristianos como entre ciertos animistas. Se sabe aún menos que el pollo y los huevos son objeto de prohibiciones o de abstenciones en una gran parte de África y de Asia. Si el

1. Pero esta tendencia parece invertirse últimamente en numerosos países desarrollados (cf. *infra*, cap. 7).

cerdo provoca desprecio y disgusto entre los musulmanes y los judíos, en el hinduismo la vaca es reverenciada y protegida. Y, no obstante, las castas inferiores comen buey: no sacrifican animales, sino que se conforman con consumir la carne de los animales muertos y esto, por otra parte, los convierte en objeto del oprobio general (Simoons, 1981).

En la tradición judeo-cristiana, la carne lleva el peso de un juicio *a priori* negativo. En el Antiguo Testamento, en efecto, el paraíso terrestre es vegetariano: «He aquí que os he dado toda planta que da semilla, que está sobre toda la tierra, y todo árbol en que hay fruto y que da semilla; os serán para comer» (Génesis, I, 29). Sólo después del Diluvio Dios dará al hombre el derecho de comer carne, con la condición de que se abstenga de la sangre, que aparece como el soplo vital de los seres vivos y parte de Dios (Soler, 1973). Durante la Alta Edad Media, la Iglesia dirige sus prohibiciones alimenticias exclusivamente a las especies animales, mientras que, salvo alguna excepción, lo vegetal es puro. Las vidas de santos refieren constantemente que los eremitas sólo se alimentaban de hierbas y de frutos (Bonnassie, 1989). Desde la Edad Media, las reglas de la cuaresma, la división de los días «de carne» y «de vigilia» han pesado con particular rigor, al menos teórico, sobre la alimentación de los católicos (en ciertas épocas se han contado entre 120 y 180 días «de vigilia», es decir, sin carne).

La proporción de la población mundial efectivamente vegetariana es ínfima y, aun entre los vegetarianos, es raro que no se consuman proteínas animales bajo una forma u otra, por ejemplo, los productos lácteos. En la mayoría de las culturas, sin embargo, existen prohibiciones o restricciones cualesquiera, temporales o permanentes, particulares o generales, sobre el consumo de carne animal.

Además: más allá de las prohibiciones instituidas, especialmente religiosas, más allá de los «tabúes», existen también aversiones, disgustos individuales. No pueden referirse enteramente a una cultura dada, ya que sólo se presentan en ciertos miembros del grupo considerado (quienes fundan su aversión en una particularidad individual, un rasgo). Pero, como se ha visto en el capítulo anterior, en el seno mismo de las culturas y de las religiones que consumen alimentos cárnicos, casi siempre son

sustancias de origen animal las que suscitan el disgusto (Angyal, 1941; Rozin y Fallon, 1987; Fischler, 1989).¹ Así, en la lista de los rechazos más frecuentes en Francia se encuentran los despojos (sesos, hígado), la «grasa de la carne», los subproductos de la leche (nata de la leche, quesos «fuertes»), etc. Además, en los trastornos del comportamiento alimenticio, sobre todo la anorexia mental, los clínicos notan un frecuente disgusto por la carne, en especial al comienzo de la enfermedad.

Así pues, la carne o la sustancia animal no puede caracterizarse únicamente como un tipo de alimento deseado o rechazado: ante todo es el alimento más portador de *ambivalencia*; concentra en ella a la vez el deseo y la repulsión, el apetito y la inapetencia (Claudian, 1968; Trémolières y Claudian, 1971).

Sin duda, se podría ver la atracción y la repugnancia como las dos caras de una misma fascinación, experimentada en un caso, negada en el otro. Pero en realidad todo ocurre como si *toda comida de origen animal fuese virtualmente susceptible de suscitar el disgusto* (Rozin y Fallon, 1987). En apoyo de esta hipótesis se encuentran numerosos argumentos: no sólo la mayoría de las culturas aplican prohibiciones o experimentan repulsión ante ciertas especies animales biológicamente comestibles, sino que también se suelen contar *más especies rechazadas* que especies consumidas. Los bosquimanos de Kalahari, estudiados por el antropólogo canadiense Richard Lee, identifican 223 especies animales en su entorno. Sólo consideran comestibles a 54 y, de éstas, sólo 17 se cazan regularmente. Entre las varias especies de pequeños mamíferos, pájaros, reptiles e insectos que pululan por su región, sólo un puñado se considera como alimento (Lee, 1968). En Europa, las prohibiciones enunciadas por los penitenciales de la Alta Edad Media² con respecto a los *immunda*, las

especies «inmundas», hacen largas listas de animales y de circunstancias impuras. Los animales cuya carne es «inmunda» van del perro al gato pasando por la rata, pero comprenden igualmente reptiles y pequeños mamíferos, a veces pájaros, la carne «sofocada» (no vaciada de su sangre), la carne poco hecha, la carroña, etc. (Bonnassie, 1989). Y las prohibiciones alimenticias judaicas acaban a fin de cuentas autorizando sólo una pequeña cantidad de animales, que deben consumirse en condiciones muy restrictivas.

EL MISTERIO DE LA ANIMALIDAD

Así, pues, la lista de las prohibiciones o de las especies abominables suele ser tan larga que podríamos preguntarnos si la prohibición no es la regla más que la excepción. En definitiva, pues, sería la animalidad en sí misma el factor virtualmente repulsivo. Todas las materias de origen animal (tejido muscular de los mamíferos, carne de reptiles, de invertebrados, insectos y larvas diversos, secreciones y excreciones diversas, etc.) serían potencialmente generadoras de disgusto. Tal vez este fenómeno deba relacionarse con el hecho de que, filogenéticamente, la descendencia del *Homo sapiens* sólo es carnívora, después de todo, desde fecha reciente, y frugívora en su origen.

En todo caso, el fenómeno es aún más extraño cuando, en el hombre y en los demás mamíferos, la alimentación comienza precisamente por ser de manera exclusiva de naturaleza «animal»: una secreción del cuerpo de la madre. Tal vez la ambivalencia esté relacionada en parte con este hecho: durante el desarrollo del niño, éste debe separarse del cuerpo y de la leche maternas y aceptar el destete. Una vez cumplido, el destete es irreversible: la idea de absorber leche humana no nos resulta en general particularmente atractiva, aunque la leche de vaca (o de otros animales) es muy apreciada en ciertas culturas. La relación fusional con el cuerpo de la madre y luego el corte del destete, ¿no dejarían en nosotros algunos rasgos contradictorios, ambiguos?

Por otra parte, parece que, entre el hombre y el animal, el comedor y el comido, hiciera falta una *distancia* óptima para que el acto fágico pueda realizarse. Una proximidad demasiado gran-

1. Recordemos que entendemos aquí «disgusto» en una acepción restrictiva: aquella, presentada en el capítulo 3, de «disgusto verdadero» (violenta repulsión, fuertemente teñida de afectos negativos, que comporta una dimensión ideal) y que se opone al «disgusto sensorial», el cual resulta de la aversión por el sabor y/o el olor de un alimento.

2. Se trata de «tarifas» de penitencia aplicables a una lista de pecados, destinadas al uso de los confesores. Se redactaron entre los siglos VI y X (Bonnassie, 1989).

de vuelve imposible el consumo. Proximidad afectiva, en principio: un animal doméstico, con más razón un animal familiar, se vuelve difícilmente consumible por el solo hecho de su intimidad con nosotros. Numerosas anécdotas atestiguan que la mejor manera de proteger a un animal que podría correr el riesgo de «caer en la olla» es probablemente darle un nombre propio. Identificándolo, dotándolo así de una individualidad, se le hace en definitiva menos comestible. Proximidad física o taxonómica, también: los animales muy próximos al hombre, por ejemplo, los monos, se consumen (relativamente) poco, tal vez porque comerlos remitiría a la imagen del canibalismo. Inversamente, ciertos autores (Tambiah, 1969) observan que los animales muy alejados del hombre suelen ser también incomedibles: arañas, sapos o insectos repugnantes, por ejemplo (aunque, como hemos visto, es imposible enunciar generalidades a este respecto, dada la inmensa variabilidad de las culturas y de los repertorios alimenticios). El principio de incorporación cumple sin duda un papel en este fenómeno: incorporar a un animal repugnante comunicaría este carácter repugnante a quien lo hubiera incorporado. En definitiva, así como los compañeros sexuales aceptables no pueden ser demasiado próximos (parientes) ni demasiado alejados (desconocidos, extraños), las especies comestibles se encontrarían «a una distancia intermedia» (*at intermediate distances from the self*) (Tambiah, 1969). Razonar en términos de distancia nos lleva a interrogarnos sobre los fundamentos de esta noción y, a la vez, sobre la separación del yo y del no-yo, cuestión que ya hemos discutido (cf. *supra*, capítulo 3).

EL YO, EL OTRO Y LAS FRONTERAS DEL «SELF»

Una de las cuestiones centrales en la relación humana con la carne animal, la que está en juego desde el momento de la separación definitiva, del corte entre el cuerpo de la madre y el del niño, es, en efecto, la de la definición de los límites del yo, del establecimiento de una frontera entre el interior y el exterior, el yo y el otro.

La boca, como hemos visto, funciona como un cedazo entre el

interior del cuerpo y el mundo, un cedazo particularmente sensible a las características organolépticas de los objetos que se aproximan a ella o en ella se introducen (textura, forma, temperatura, gusto), y que pueden provocar eventualmente reacciones de disgusto violentas. Después del destete, la capacidad del niño en distinguir entre el *self* y el no-*self*,¹ el yo y el otro, el interior y el exterior, se afirmará progresivamente y la boca representará un papel importante en esta construcción, primero como medio de exploración, luego de selección. En el adulto, los mecanismos de la distinción entre el yo y el no-yo plantean cuestiones que, mirándolo bien, siguen siendo muy misteriosas y, sin duda, no menos pertinentes para nuestros interrogantes sobre la carne y la animalidad.

La percepción de las fronteras del *self* o, según el término propuesto por Didier Anzieu en una acepción algo diferente, del yo-piel parece cumplir un papel decisivo en la relación que tenemos con las producciones del cuerpo, las de nosotros y las de los otros (Anzieu, 1985). Nuestra propia sustancia corporal, en efecto, parece cambiar de estatus a nuestros ojos cuando traspasa los límites del *self*. Así, como había destacado el psicólogo social americano Allport, no experimentamos ningún malestar cuando chupamos nuestra propia sangre de una pequeña herida; pero en cuanto ha salido de nuestro cuerpo, por ejemplo, cuando impregna una compresa, nos resulta imposible o difícil realizar el mismo gesto. Nuestra saliva no nos crea malestar mientras no haya salido de nuestra boca, pero que escupamos en un vaso es suficiente para volver repugnante la bebida que contiene. El alimento que hemos masticado y luego escupido ya no nos resulta aceptable a nosotros mismos, etc. (Allport, 1955; Rozin y Fallon, 1987).

Si nuestras secreciones, traspasando los límites de nuestro yo-piel, se nos hacen extrañas, simétricamente las del otro nos provocan mayor repulsión cuanto más se acercan a los límites de

1. Este término inglés me parece especialmente apropiado aquí, sobre todo en la acepción que se le da en inmunología, por ejemplo, en la expresión «reconocimiento del *self*». Se trata de la capacidad de reconocimiento de sí del sistema inmunológico, es decir, de su aptitud para «distinguir» anticuerpos y antígenos y para dirigir sus ataques sólo a los segundos.

nuestro cuerpo. Todo ocurre como si el *self* se defendiera del acercamiento de las producciones corporales de otro *self*, como si se protegiese contra una amenaza de intrusión. La saliva también está particularmente en cuestión en numerosas culturas. El escupitajo es una forma de agresión que suele suscitar en quien lo recibe una violenta repulsa. El contacto de la saliva de otro, salvo, como veremos, en ciertas circunstancias, es repugnante, incluso de manera indirecta o imaginaria, por ejemplo cuando sospechamos que una taza o un cubierto han sido utilizados por un extraño.

Este disgusto, en cambio, desaparece en las relaciones de intimidad que hemos calificado con toda razón de fusionales: la saliva del niño no es repugnante para su madre y, en las relaciones amorosas, toda repulsión ante las secreciones del compañero puede atenuarse, desaparecer o incluso convertirse en su contrario.

Lo que está en juego en estos mecanismos es siempre lo viviente y lo viviente animal, la «sustancia corporal»: carne, secreciones, producciones del cuerpo. Pero la sustancia del *self* tiene también una «carga» contagiosa: al contacto de un *self* viviente, los objetos inanimados pueden sufrir una «contaminación», positiva o negativa. El contacto del cuerpo de una persona extraña o desagradable, aun indirecto, puede ser repugnante y «contaminará» un alimento sabroso, no obstante, en sí mismo. El ejemplo, ya citado, de Darwin molesto por el contacto del dedo del salvaje en su carne, lo ilustra bien. Inversamente, la ternura «contamina» positivamente los objetos: el enamorado aprieta contra su corazón una carta escrita por el ser amado.

Así, la sustancia corporal (secreciones, fragmentos diversos, sin hablar, desde luego, de los excrementos), comprendida la del sujeto una vez que ha traspasado los límites de su yo-piel, es *a priori* susceptible de provocar el disgusto. Inversamente, todo ocurre como si, en ciertas circunstancias, el yo-piel fuese elástico: el establecimiento de un lazo de intimidad parece manifestarse por una extensión de los límites del *self* o una fusión parcial de los *selfs*.

Las producciones del cuerpo, en la mayoría de las culturas, llevan siempre consigo una parte o la esencia misma del *self* del

que provienen, aun cuando se hayan vuelto algo extrañas a su poseedor inicial en el momento en que se han traspasado las fronteras corporales. Sin duda es esto lo que explica que estén «cargadas» mágicamente. Pueden utilizarse especialmente en prácticas brujeriles (uñas recortadas, cabellos, fragmentos de piel) que se vuelven contra el sujeto. En los textos sagrados del hinduismo, estos residuos corporales se citan explícitamente como fuentes de impureza. Así, aun físicamente separado de nosotros y ya, pues, psicológicamente extraño a nuestro *self*, un fragmento de nuestro cuerpo conserva de modo mágico, por ejemplo, entre las manos de una persona mal intencionada, una huella de nosotros mismos, un lazo por así decir metonímico con el *self* de origen. Esta concepción no es exclusiva del pensamiento «primitivo» o religioso tradicional: un estudio efectuado en Estados Unidos muestra que numerosos sujetos experimentan malestar ante la idea de que unos cabellos o un cepillo que les pertenece pueda caer en manos de un enemigo personal (Rozin y Fallon, 1987). Y en todas las culturas, inversamente, el enamorado llevará consigo de buena gana un mechón de cabellos, una foto o cualquier objeto impregnado mágicamente del *self* del ser amado.

LAS FRONTERAS DE LA ANIMALIDAD Y LA DESANIMALIZACIÓN DE LA CARNE

Estas características psicológicas de las fronteras del *self* y de las relaciones de interacción que se podrían llamar, literalmente, *epidérmicas*, aclaran en parte el misterio de nuestra relación con los alimentos animales. Todo ocurre, en efecto, como si la distinción animalidad-humanidad, en ciertas circunstancias, se borrara ante nuestros ojos, dejando lugar a una especie de *continuum* de lo viviente. Una irreductible continuidad entre el animal y nosotros parecería imponerse así: ya no tendríamos frente a nosotros a un ser identificado y clasificado, sino simplemente a un yo-piel extraño (o sus emanaciones) frente al nuestro. La relación se situaría, por cierto, en un plano propiamente epidérmico: sólo estaría guiada por las reglas que rigen la interacción de los *selfs*. El

acto alimenticio provocaría reacciones –repulsión, disgusto– semejantes o análogas a las puestas en juego en el marco de la defensa del *self*.

Se ha destacado a menudo el hecho de que el hombre parece experimentar la necesidad constante de construir su identidad definiendo la línea divisoria entre el animal y él. Un autor ha observado que de todas las secreciones corporales, hay una que no constituye el objeto de ningún tabú, que casi no suscita el disgusto: las lágrimas. Ahora bien: sin duda es también la única exclusivamente humana, que no nos recuerda lo que tenemos en común con los animales (Ortner, 1973). Comer carne, por el contrario, puede remitir constantemente a lo que nos acerca a ellos: la carne, la sangre, los humores, las secreciones y excreciones, el soplo vital, la promesa de la muerte y de la putrefacción. En realidad, el consumo de carne amenaza a cada instante con volver a poner en cuestión esta frontera, con imponer la evidencia de la continuidad contra la discontinuidad que buscamos desesperadamente afirmar. De todos los animales, los mamíferos son los más cercanos a nosotros: su anatomía recuerda en parte la nuestra; como nosotros, copulan, procrean y amamantan; sus crías pueden enternecernos casi como las nuestras; nuestros mitos los vuelven antropomorfos, nuestros relatos cuentan sus aventuras, les prestan nuestros sentimientos y nuestros deseos; y, para terminar, si los antropomorfizamos, «zoomorfizamos» también a nuestros semejantes para describirlos mejor y caracterizarlos. Atribuimos a los animales, y a los mamíferos en particular, virtudes o caracteres humanos que utilizamos luego, por así decir totémicamente, para describir personalidades humanas: el valor o la crueldad del tigre, la cobardía de la liebre, la agilidad de la gacela, la malicia del mono, la mansedumbre del cordero. Tenemos que vernos en relación con los mamíferos, pues, para determinar nuestro vínculo eventual de comedor a comido, para saltarnos, en definitiva, los mecanismos de defensa del *self* que se ponen en marcha cuando la frontera hombre-animal se vuelve demasiado borrosa, cuando una continuidad se establece.

El consumo de carne, en suma, sólo sería posible rompiendo tal continuidad, imponiendo una discontinuidad. Tal vez haga falta que la carne que comeremos sufra en nuestro entendimiento

una transformación, que sea *pensada* de otra manera que como emanación de un *self* extraño. Dos estrategias son posibles, en realidad, para determinar este problema. La primera es construir e interiorizar una distinción clara e infranqueable entre humanidad y animalidad, afirmando sin rodeos una jerarquía de los seres en cuyo vértice figura el hombre. La segunda, como veremos, es disimular todas las características aparentes de la animalidad, pensar la carne como materia inanimada y ya no como parte de un cuerpo, es decir, deificar la carne.

La antropóloga Noélie Vialles ha propuesto distinguir dos lógicas en las actitudes frente a los alimentos a base de carne. La «zoofagia» es la lógica de los comedores de animales, es decir, los que no experimentan malestar aparente al reconocer la animalidad en lo que consumen, reencontrando allí todo o parte del animal tal como se presenta al ser vivo. A los «zoófagos» les gustan las tripas y los despojos, no les repugna ver cocinar ni comer partes enteras e identificables de animales. La «sarcófagia» (del griego *sarchós*, «carne»), en cambio, es una lógica de comedor de carne, si se entiende por «carne» una materia comestible diferente del animal del cual proviene, desanimalizada, por así decir, y en la cual nada o lo menos posible recuerda al animal vivo (Vialles, 1987). Estas dos lógicas, como veremos, corresponden perfectamente a las dos estrategias enunciadas antes.

La primera estrategia, la zoofagia, es sin duda más fácil para los comedores que tienen una concepción clara y cierta de la superioridad humana y ven una discontinuidad, una ruptura precisa e identificada entre el hombre y el animal. La segunda estrategia, la de la «sarcófagia», vuelve realmente a negar u ocultar la animalidad de la carne.

Podemos comprobar que, de una cultura a otra, existen profundas diferencias en la manera de soportar la presencia evidente de «la animalidad» en la carne. Para hablar de la nuestra, podemos destacar que, en algunas décadas, los signos de la animalidad se han hecho cada vez más discretos. Las carnicerías ya sólo presentan excepcionalmente las cabezas de ternera adornadas con ramitas de perejil o los conejos enteros desollados que solían encontrarse hace unos años. El consumo de despojos baja constantemente (una vez más recordemos que entre las aversiones

registradas con mayor frecuencia en Francia figuran ciertos despojos, en especial los sesos). La carne animal que consumimos toma cada vez más la apariencia de una materia «trabajada», transformada, cada vez más alejada del animal vivo y de sus formas identificables. En la cocina moderna, la presentación de los platos de carne es tal que se aleja al máximo de la apariencia originaria del animal: parece que somos cada vez más «sarcófagos». Así, se presentan cada vez menos platos donde figura un animal entero o una parte reconocible del mismo: hoy nos sirven el pescado, por ejemplo, más en filetes que entero, las aves ya troceadas o deshuesadas más que reconstituidas con sus plumas como en los banquetes de la Edad Media y, de una manera general, soportamos poco la presencia de signos o de caracteres que nos recuerden al animal vivo (ojos, despojos reconocibles, patas, etc.). En realidad, encontramos cada vez menos la animalidad en nuestros alimentos. Está cada vez más transformada, trabajada, recortada y adornada, irreconocible; en una palabra: cosificada.

La declinación de la lógica «zoofágica» había sido registrada por Norbert Elias en *La civilización de las costumbres*, a propósito de la desaparición progresiva, a partir del siglo XVII, del uso de cortar las carnes en la mesa. Lo atribuía a la evolución del corte en las familias, a la división y a la especialización crecientes del trabajo, convirtiendo a la familia en una simple unidad de consumo, pero sobre todo al proceso mismo de «civilización» creciente que impulsa a los hombres a rechazar lo que perciben en sí mismos como su «naturaleza animal» (Elias, 1973). La lógica «sarcófaga», simétricamente, parece haberse impuesto con mucha naturalidad a medida que se industrializaba la producción alimenticia, ya no sólo vegetal, sino también animal. El taylorismo, en el mismo momento en que se cuestiona y supera en la producción industrial, se ha difundido, en efecto, en la producción animal: los pollos, las terneras, los cerdos, ya no son tratados como animales individualizados o identificados, sino como una materia prima industrial viviente cuya transformación se puede «racionalizar» e intensificar a voluntad; no como ganado o aves de corral, sino como carne en pie. Hay una desanimalización industrial de la ganadería. En el terreno agroalimentario, el

animal se ha convertido en objeto o en menos que un objeto: en materia.

La desanimalización «sarcófaga» de la carne resulta a la vez de una lógica tecnoeconómica y de la crisis de la división hombre/animal. Cada vez menos podemos apoyarnos en una lógica «zoofágica», porque podemos creer cada vez menos en la realidad de una cesura clara e irreductible entre humanidad y animalidad.

La ciencia ha tenido un papel importante en este fenómeno. Ha reintegrado al *Homo sapiens* en la evolución de las especies, al mismo tiempo que hacía derrumbar uno tras otro los «bienes propios del hombre» que habíamos afirmado para diferenciarnos de las bestias: la inteligencia y la sensibilidad, la organización social, el lenguaje mismo, ya no bastan para distinguir nuestra esencia de la suya. La etología, especialmente, al estudiar el comportamiento animal, nos ha revelado entre el animal y el hombre al menos tanta continuidad como discontinuidad.

Si el movimiento de la ciencia reanimaliza un poco al hombre, el de la civilización tiende a humanizar al animal. En efecto, las sociedades donde la transformación industrial del terreno agroalimentario está más avanzada, además de ser las más ricas y las mejor alimentadas, son también aquellas en que los valores individualistas y la sensibilidad han progresado más, donde se acuerda más importancia a la subjetividad y a los efectos, al deseo y al sufrimiento de los individuos. Ahora bien: nosotros somos cada vez más sensibles al hecho de que los animales son también seres sensibles, capaces de placer y de dolor. La sociedad urbana industrial moderna ha instalado al animal en los hogares, junto al niño (se considera que la relación que se instaura entre ellos tiene virtudes educativas) o como acompañantes de los solitarios, cada vez más numerosos en las ciudades. La población de animales llamados de compañía ha aumentado tanto que el mercado de los *pet foods* se ha convertido en un sector importante del terreno agroalimentario: el marketing, para afinar la oferta, estudia los «estilos de vida» de los gatos y de los perros con tanta atención como la que pone en analizar las necesidades de los humanos. El animal tiene cada vez más un lugar y un papel en la familia y se le está otorgando una individualidad y una identidad crecientes, sin duda hasta una personalidad: se ha convertido en sujeto.

Hay, pues, una paradoja moderna de la relación con el animal: se ha convertido a la vez en más objeto y más sujeto que nunca. El cuestionamiento de la frontera hombre/animal ha tenido esta consecuencia: el animal ya sólo puede ser sujeto casi humano o materia desanimalizada. Así, en el momento en que, por un lado, la ganadería industrializada cosifica a los animales, la civilización individualista los humaniza por el otro, mientras que, por fin, la ciencia «reanimaliza» al hombre. Se entiende que el comensal moderno esté a veces un poco desorientado y se interroge cada vez más sobre la significación y la legitimidad del consumo de la carne.

CARNE COMESTIBLE Y CARNE DESEABLE

Nuestra relación con la carne animal remite constantemente a la que mantenemos con la sexualidad. Se ha señalado muchas veces: hay correspondencias constantes, si no una continuidad profunda, entre la mesa y la cama, entre la carne comestible y la carne deseable. Lévi-Strauss señala en *El pensamiento salvaje* que existe un vínculo en los hechos entre las reglas del matrimonio y las prohibiciones alimenticias y que este acercamiento no hace más que ilustrar «la analogía muy profunda que, en todo el mundo, el pensamiento humano parece concebir entre el acto de copular y el de comer». Una gran cantidad de lenguas, añade, los designan con la misma palabra: «En yoruba, “comer” y “casarse” se dicen con un único verbo, que tiene el sentido general de “ganar, adquirir”: uso simétrico al francés, que aplica el verbo “consommer” (consumar/consumir) al matrimonio y a la comida» (Lévi-Strauss, 1962a). En Sri Lanka, el hecho de que una mujer «haga la comida para un hombre» equivale a afirmar que tienen relaciones sexuales (Tambiah, 1969).

Esta contigüidad entre lo sexual y lo alimenticio no es nunca tan evidente como cuando se trata de la carne. Entre los sharanaua que viven en la selva al este de Perú, las mujeres impulsan ritualmente y de manera sexualmente provocativa a los hombres para que salgan de caza: si no hay carne en la aldea, saben que las mujeres no se acostarán con ellos (Harris, 1985). La contigüidad es

aún más impresionante cuando se trata de carne humana: «En la lengua de los koko yao de la península del cabo York, la palabra Kuta Kuta tiene el doble sentido de incesto y de canibalismo, que son las formas hiperbólicas de la unión sexual y del consumo alimenticio» (Lévi-Strauss, 1962a). El lenguaje común utiliza constantemente metáforas culinarias o fágicas para traducir la consumación del acto sexual. Lévi-Strauss observa que «la equivalencia más familiar para nosotros y sin duda también la más difundida en el mundo, presenta al macho como comedor y a la hembra como comida» (Lévi-Strauss, 1962a). En el argot, se dice de un hombre mujeriego que le gusta «la carne tierna»; se habla de «llevar al huerto» a una «criatura apetecible». En las relaciones llamadas carnales, los juegos amorosos suelen ser de inspiración algo caníbal: mordisqueos, mordiscos, succiones, promesas o amenazas lúdicas de devorar al otro («te comería todo(a)», etc.) (Pouillon, 1972). Este «canibalismo amoroso» se aclara en parte, sin duda, si se relaciona con el fenómeno descrito anteriormente de extensión de los límites del *self* o de fusión de los *selfs*.

Esta relación estrecha entre la *sexualidad* y el consumo de carne, el incesto y el canibalismo, se ilustra de modo muy claro en las costumbres de ciertos pueblos que practican concretamente la antropofagia, en particular el endocanibalismo, es decir, el consumo ritual de los muertos del grupo.¹ Las restricciones que pesan sobre el consumo de carne humana reproducen las prohibiciones que pesan sobre el acto sexual: entre los indios guayaki de Paraguay, por ejemplo, «un padre y una madre no comen a sus hijos, los niños no comen a sus padres y no se comen entre sí». La prohibición es especialmente rígida cuando afecta a los miembros de la familia que pertenecen al sexo opuesto: hay correspondencia perfecta entre prohibición del incesto e interdicción alimenticia (Clastres, 1972).

Aun cuando el canibalismo no es más que supervivencia, este tipo de reglas parece aplicarse espontáneamente. Así, en 1972, un

1. Este consumo endocanibal ritual de los muertos puede efectuarse de diversas maneras. Entre los guayaki, el muerto es verdaderamente «cocinado» en una parrilla. En otros grupos, son las cenizas las que se mezclan con los alimentos. El endocanibalismo se opone al exocanibalismo (cf. *infra*), que se practica con los enemigos muertos en combate o con los prisioneros.

avión que transportaba a jugadores de rugby uruguayos se estrelló en los Andes. Más de dos meses después del accidente reaparecieron unos sobrevivientes, que debían su salud al consumo de los cuerpos de los muertos. Ahora bien: los accidentados de los Andes, provenientes de la alta burguesía uruguaya, se habían impuesto espontáneamente las mismas reglas que los «primitivos»: una convención se había establecido entre ellos, según la cual nadie debía comer a un miembro de su familia (más aún: no fue devorado ningún cadáver femenino) (Read, 1974). Así, tanto entre los caníbales como en la burguesía occidental, no se come a las personas con las cuales las relaciones sexuales son incestuosas...

En la mitología griega, en cambio, las transgresiones incestuosas y caníbales se corresponden constantemente. En el mito de Penteo, Ágave devora sin saberlo a su hijo Penteo bajo el efecto de un delirio báquico, venganza de Dionisio. Atreo, por venganza, hace que su hermano Tiestes coma a sus propios hijos. Procne, sin saberlo, da de comer a su propio hijo Itis a su marido Tereo, quien había violado a la hermana de Procne. Se encuentra el mismo tema en Shakespeare: *Titus Andronicus* cuenta la historia de un hombre que se venga de la violación de su hija por los hijos de Tamora, reina de los godos, haciéndole comer un pastel cocido con la carne de sus hijos.

Si la continuidad entre el consumo de carne y la consumación del acto sexual es tan clara, es posible sospechar que el hecho tiene relación con la ambivalencia humana frente a la carne. Como ocurre a menudo en materia de sexualidad, la prohibición y la repulsión podrían relacionarse con la atracción y el rechazo.

En nuestra cultura, casi consumimos sólo animales jóvenes o castrados, es decir, como hace notar Noélie Vialles, excluidos de la actividad genésica. La caza de cetrería, recuerda la misma autora, es castrada en cuanto es abatida, según el principio de que la carne de un animal no castrado sería incomible, tendría mal gusto. En definitiva, concluye Noélie Vialles, los animales domésticos, pero también la caza, son «alternativamente destinados a fines genésicos o alimenticios, pero no a ambos a la vez» (Vialles, 1987). Sólo consumimos, pues, carne «desexualizada», carne cuyo uso y naturaleza son exclusivamente alimenticios.

Además, en las elecciones que hacemos, parece que tampoco carece de importancia lo que podría llamarse la cadena fágica: no es indiferente al comedor, en apariencia, saber de qué se alimenta el comido. El principio de incorporación (cf. *supra*, cap. 4) tiene, en suma, una doble vertiente: la comida de nuestra comida es nuestra comida y nos comunica, pues, su naturaleza. Consumir carne de herbívoros plantea aparentemente menos problemas, mucho menos, en todo caso, que la carne de los carnívoros. Nuestra relación fágica con los omnívoros, como el cerdo, ya es más delicada: ¿no se le suponen, por ejemplo, tendencias caníbales o incluso antropófagas? Todo ocurre en realidad como si nos pareciese más seguro depender de animales que no se aventuran en esta actividad tan ambigua como es el consumo de la carne, es decir, de animales que no matan. Esta característica está lejos de ser propia de nuestras sociedades desarrolladas: parece ser que, entre la mayoría de los cazadores-recolectores, casi no se consume a los carnívoros o a los predadores (Hayden, 1981).

La carne animal lleva consigo una contradicción insoluble: comer es a la vez matar y amar. Aparentemente, los animales que consumimos no deben ser portadores de esta contradicción, y nuestra elección parece orientada por esta estrategia inconsciente: comer animales desexualizados es dessexualizar el acto fágico. Inversamente, todo ocurre como si, detrás de la zoofagia, amenazara perfilarse el espectro de la zoofilia.

REPARTO Y VÍNCULO SOCIAL

Si una reprobación fundamental parece pesar desde el origen sobre el consumo de la carne, como es claramente el caso, en particular, en el Antiguo Testamento, se debe acaso a que la transformación de la criatura animal en sustancia comestible es un procedimiento del que el hombre querría a veces ocultar, o enmascarar mediante un eufemismo, un elemento: la parte letal, la muerte.

Parece conectarse con este acto una gravedad particular que aparece indirectamente en todo tiempo y a cada instante en los rituales que lo rodean. Las representaciones iconográficas griegas

del sacrificio, por ejemplo, ofrecen una característica asombrosa: el momento crucial, aquel en que el cuchillo del inmolador hace pasar al animal a mejor vida, nunca se representa. Más aún: en el rito sacrificial no se considera que sea el sacrificador quien mata, sino el cuchillo, que se arroja, por otra parte, al mar (Durand, en Detienne y Vernant, 1979). En cambio, el animal destinado a la inmolación es engalanado, atendido y, sobre todo, se supone que acepta su suerte. El sacrificador sólo puede cumplir su oficio cuando el animal ha manifestado su consentimiento con un movimiento de cabeza. Los cazadores ojibwa solicitan del animal-tótem la misma autorización ritual: se le pide un permiso previo y se le ofrecen excusas retrospectivas (Lévi-Strauss, 1962b). En numerosos grupos de cazadores-recolectores es igualmente al arma a la que se le atribuye la presa abatida, y el propietario del arma no puede comer de esa carne. En nuestros días, la muerte de los animales es, como destaca Noélie Vialles en su encuesta sobre los mataderos, considerablemente «eufemística». No se trata de matar, sino de *abatir*,* término que una vez más «desanimaliza» al animal, que lo asimila al árbol o a la materia inanimada. Los mataderos están instalados, por otra parte, en las afueras de las ciudades, en la periferia. En la organización del trabajo se mantiene una especie de disolución de la responsabilidad que reposa en una doble exigencia reglamentaria: todo animal debe obligatoriamente morir desangrado; todo animal debe obligatoriamente ser insensibilizado antes de ser desangrado. En Francia, actualmente, esta insensibilización se efectúa perforando la caja craneana de un pistoletazo. Es evidente que, por más racionales, higiénicas y humanitarias que sean las motivaciones de esta división del trabajo, ésta responde igualmente a un sentido profundo: «aunque no tiene por fin ni ha sido su motivo crearla, el deber de la insensibilización previa ha producido, efectivamente, esta disociación entre la efusión de sangre y la muerte» (Vialles, 1987). Todo se produce como si fuera necesario plantear la duda sobre el momento y, por tanto, el verdadero res-

* En francés, los mataderos se llaman *abattoirs*. En castellano no hay eufemismo, salvo en los verbos «sacrificar» y, en algunos países americanos, «faenar» y hasta «beneficiar» (!). (N. del T.)

ponsable de la muerte: ¿es el tiro de gracia o el desangramiento?

Comer carne implica, pues, un trabajo simbólico considerable para reconstruir el acto letal. Si el consumo de la carne está siempre regulado, enmarcado, socializado, ritualizado, raramente o nunca libre e ilimitado, se debe probablemente a que comporta desafíos considerables, desafíos que en realidad están en el corazón de los interrogantes fundamentales que agitan a la antropología desde sus orígenes, y que se refieren a la condición humana y a los fundamentos religiosos de la socialidad. Plantea cuestiones debatidas de Frazer a René Girard pasando por Freud, de Durkheim y Mauss a Lévi-Strauss: la naturaleza y la función del sacrificio, el totemismo, la eventualidad de una especie de culpabilidad original o la catarsis de la violencia fundadora. No se trata de resolver, ni siquiera de abarcar estas cuestiones aquí; contentémonos con examinar una faceta, probablemente esencial, del problema: la del reparto.

Para comer carne, a diferencia de muchos otros tipos de alimentos, hay que *proceder a un reparto*. Y el reparto de la carne es un acto fundamental, si no fundante, de la vida social. Reviste un carácter vital, por razones biológicas y sociales a la vez; pero tiene otra característica: repartir la carne es también repartir la responsabilidad de la muerte y, en definitiva, reciclarla simbólicamente, transformarla en vínculo social.

El reparto: el punto de vista etológico

Volvamos por un momento a los primates. Su gusto por la carne no es el único rasgo destacable: en su relación con la carne animal aparece también de manera especialmente aguda la cuestión del reparto. En los primates superiores, la mayor parte de los comportamientos de reparto sobreviene en el contexto padres/pequeños, tolerando los primeros sobre todo pequeños «robos» de comida por parte de los segundos. Blurton-Jones, por otra parte, ha presentado la tesis según la cual el reparto y la reciprocidad resultan de un «robo tolerado» (*tolerated theft*) (Blurton-Jones, 1987). En el caso de la carne, los machos que han cooperado en su captura, aunque sean de rango superior, mendigan su parte de la presa, con más o menos éxito. Jane Goodall cuenta que el

poseedor de una presa, aunque sea de ordinario un individuo de rango inferior, protege su carne con mucha decisión y agresividad contra los chimpancés habitualmente dominantes. Y estos machos dominantes, aunque por lo común combativos, se inclinan ante esta determinación. Todo se produce como si los chimpancés manifestasen una especie de «respeto» por la posesión y admitiesen la preeminencia del cazador victorioso. Para ciertos autores existe una especie de respeto por la posesión, confirmado por numerosas observaciones (Eibl-Eibesfeldt, 1984). ¿Acaso se podría hacer derivar el reparto de este respeto de la posesión? En realidad, parece simplemente que el poseedor está dispuesto a defender su bien con un vigor que lo impulsa más allá de su autoridad, de su dominio habitual (Van Lawick-Goodall, 1971).

En el hombre se observan ciertas constantes interculturales destacables en las estrategias de la donación y de la demanda. Polly Wiessner, comparando los comportamientos de reparto según una perspectiva etológica en cinco culturas (los san de Kalahari, los yanomami del Alto Orinoco, los trobriandeses, los eipo y los yalenang/in de las altiplanicies de Nueva Guinea), concluye que, en todos los casos, hay respeto de la posesión durante el reparto; en todos los casos, los modos de comunicación no verbal ligada a la demanda y a la donación presentan profundas similitudes; en todos los casos, sobre todo, el reparto de los alimentos cumple un papel decisivo en la creación y el reforzamiento de los vínculos sociales (Wiessner, 1984).

El reparto entre los cazadores-recolectores

En los grupos de cazadores-recolectores el reparto está organizado según reglas a menudo complejas que parecen dirigirse a asegurar una distribución bastante amplia de las proteínas animales en el grupo. La presa abatida tiene un «propietario», grupo o individuo, que ejerce una función redistributiva: suele ser él quien ha dado el primer golpe, o el golpe fatal, o quien ha descubierto a la presa. Es el caso de los inuit de Amassalik, en la costa este de Groenlandia. El propietario es responsable del reparto del animal. Las reglas del reparto se aplican con un rigor muy particular en períodos de escasez y tienden en conjunto a

ampliar un poco la distribución. El sistema de reparto puede apelar a dispositivos complejos y sofisticados. Así, el que está en vigor entre los inuit de Amassalik se basa en parte en las homonimias: todo individuo que lleva el mismo nombre de un antepasado muerto (se considera que el nombre representa la persistencia del alma) recibirá, al término del reparto intradoméstico, la parte del animal que ese antepasado habría recibido (Robbe, 1984).

Entre los pigmeos aka de África central, estudiados por Serge Bahuchet, el «propietario» o adquiridor de la presa es el que da el primer golpe o el propietario del instrumento que ha inmovilizado al animal. Si el animal ha sido cazado con azagaya, la cabeza corresponde al que primero ha golpeado y todas las partes que no se atribuyen a un cazador se destinan explícitamente al conjunto del campamento, o sea, en general la mayor parte. Si el animal ha sido capturado con red vuelve al propietario de la misma, mientras que dos partes se reservan para los que han cogido al animal en la red, en primero y en segundo término. En efecto, el animal se atribuye *al arma que lo ha matado*, y no al hombre que la esgrimía: si el instrumento es prestado, el responsable del reparto del animal es el propietario ausente. Así, prestando simplemente una red, un lugareño obtiene la mitad de cada antilope capturado. Pero está estrictamente prohibido que el «propietario» del animal coma de esta carne, so pena de castigo sobrenatural. Y luego, habiendo recibido cada cazador una parte, debe satisfacer a su vez las reglas de reparto en función de los lazos de parentesco y dividir su carne cruda entre sus familiares presentes, privilegiando a sus mayores. La esposa tiene a su cargo aderezar la carne distribuida en forma de cocido. En todos los casos en que el plato es abundante, el cocido así preparado se distribuye a su vez a cada uno de los hogares del campamento. Esta distribución se aplica siempre a los platos que llevan carne, aun cuando la ración final represente sólo algunos gramos. Así, a fin de cuentas, señala Bahuchet, «en la mayoría de los casos, comprendidos aquellos en que la parte de carne demasiado pequeña no ha sido repartida en el grupo productor o familiar, los demás (es decir, los que no son de la familia conyugal) obtienen, sin embargo, una ración cocida» (Bahuchet, 1984). El reparto final de los platos es, en realidad, voluntario: las enemistades se traducen a menudo por una exclu-

sión en el acto distributivo. La familia decide distribuir o no su comida y a quién. Pero, a fin de cuentas, se hace cargo de niños y ancianos y las familias de los cazadores malafortunados tienen la comida asegurada.

El reparto sanciona igualmente la jerarquía y la organización del grupo social: procede de ellas y las significa a la vez. Así, entre los bosquimanos en Suráfrica, «todo animal muerto con arco está prohibido (*saxa*), mientras el jefe no haya consumido un trozo. La interdicción no se aplica al hígado, que los cazadores comen *in situ*, pero sigue siendo en todas las circunstancias *saxa* para las mujeres. Además de estas reglas generales, existen *saxas* permanentes para ciertas categorías funcionales o sociales. Así, la esposa del cazador puede solamente comer la carne y la grasa superficial de los cuartos traseros, las entrañas y las patas. Estas partes constituyen la ración reservada a las mujeres y a los niños. Los adolescentes machos tienen derecho a la pared abdominal, a los riñones, a los órganos genitales y a las mamas; el cazador a la paletilla y a las costillas, sacadas de una mitad del animal. La parte del jefe consiste en un corte grueso de cada cuarto de cada solomillo, y una chuleta cortada de cada costilla» (Fourie, citado en Lévi-Strauss, 1962a).

El reparto sacrificial

Con el paso de la caza a la ganadería y a la agricultura, el reparto del animal abatido se impone más que nunca. Pero la relación con el animal se modifica sin duda profundamente y la significación del reparto adquiere un sentido nuevo, ya no sólo social, sino también político.

La presa del cazador era asimilable, en suma, al enemigo al que se enfrenta en combate o al que se persigue en la victoria. Es en estos términos como se formulan las metáforas sobre la actividad cinegética. Si no es un enemigo, el animal es al menos un adversario. Su astucia, su resistencia, eventualmente su valentía, son objeto de elogio en los relatos de caza. El cazador despliega valor, astucia, resistencia para lograr el triunfo. La relación cazador/presa puede analizarse, pues, en términos antagónicos o polemológicos, como un enfrentamiento entre dos adversarios.

La incorporación de la carne de la presa comporta las mismas implicaciones de contaminación analógica («somos lo que comemos») que la incorporación canibálica del enemigo muerto en combate. La relación cazador/cazado se cumple naturalmente, en el imaginario del cazador, según el modo de la intimidad conflictual: el venado es un *adversario íntimo*. Esta relación preserva lo que, como hemos visto, parece necesario para autorizar el consumo de carne, es decir, una distancia suficiente, pero no excesiva: a la vez una alteridad y una familiaridad.

Entre el pastor y su rebaño, el vínculo es, desde luego, muy diferente. La dimensión conflictual ha desaparecido de la relación, en provecho de una intimidad mucho mayor y de una naturaleza muy otra. En el plano económico, el animal constituye ya un útil de producción (tiro, albarda, leche, etc.) y/o capital (carne «en pie», valor de cambio, etc.). En el plano imaginario y afectivo, el estatus del animal es tal como para inclinarse más bien a individualizarlo, y hasta a asignarle, llegado el caso, un lugar más o menos periférico en la comunidad, eventualmente en la familia: en el extremo, el animal doméstico tiene un nombre y un estatus en el círculo doméstico o en su periferia inmediata.

Este cambio entraña sin duda modificaciones en la percepción de la muerte del animal. La muerte de la presa podía pasar, por tanto, fácilmente por una victoria. La matanza del animal doméstico, con quien las relaciones son más cotidianas, más íntimas, menos antagónicas, plantea un problema muy diferente. Todo ocurre como si esta muerte presentase una dificultad o un malestar, incluso una culpabilidad. Tal vez por ello, so pena de constituir un asesinato, toma casi siempre formas rituales, está dotada de un sentido religioso y se presenta frecuentemente como un sacrificio. Es doblemente un sacrificio: simbólicamente, porque es una ofrenda religiosa; realmente también, ya que la matanza del animal representa una pérdida económica (se «come», propiamente hablando, un capital) y una pérdida afectiva (es un ser próximo el que desaparece). Pero el sacrificio es raramente un derroche: es un reparto con Dios y sobre todo entre los hombres. En la Grecia antigua, toda alimentación a base de carne implica un sacrificio ritual: «toda carne consumida es una víctima animal muerta ritualmente, y el carnicero que hace correr la sangre de las bestias lleva

el mismo nombre funcional que el sacrificador que se encuentra cerca del altar ensangrentado» (Detienne, en Detienne y Vernant, 1979). Fuera de la caza, es necesario a menudo, pues, un sacrificio para matar. Este sacrificio ha sido interpretado de numerosas maneras. Unos lo han analizado en términos de culpabilidad; otros, criticando los puntos de vista «psicologistas», en términos de catarsis de la violencia humana (Girard, 1972). Sin pretender zanjar un debate tan antiguo y vacilante, podemos apoyarnos, sin embargo, en un elemento decisivo: el sacrificio implica siempre el reglamento del reparto. Esta verdad se aplica tanto al buey en Grecia (el *máqueiros*, a la vez sacrificador, carnicero y cazador), como a la carne humana entre los aztecas. Así pues, el reparto aparece como fundador del orden social.

El orden social

El animal sacrificado por el *máqueiros* griego se cortaba luego y se consumía durante un banquete ritual donde cada uno recibía una parte de carne conforme a su estatus en la ciudad. El análisis de Detienne sobre el vegetarianismo órfico y pitagórico lo ilustra *a contrario*: la negativa a comer carne viene a ser un rechazo del orden social de la ciudad-estado griega, precisamente porque la ciudadanía se implica participando en los sacrificios públicos (Detienne, en Detienne y Vernant, 1979). En realidad, la parte de carne que el ciudadano recibe durante el banquete sacrificial es literalmente la *encarnación* de su estatus político y social.

La evidencia de esta relación simbólica se vuelve más notoria aún en el sacrificio romano, cuyo vocabulario, como ha mostrado Scheid, ha proporcionado una cantidad destacable de términos políticos. El reparto del animal es la *participatio*, y la palabra deriva de *parti-ceps*, literalmente «el que toma su parte» (de *pars* y *capere*). *Princeps* significa «el que se sirve primero». Sólo los hombres de mérito tienen acceso a la comida pública: *meritum* significa «la parte debida». La expresión *pro portione* deriva probablemente de *pro partitione*. El ciudadano que no tiene función pública es un *expers* (de *ex-pars*). Está excluido, pues, del reparto, y se convierte a la vez en un *privatus*: está *privado* de su parte en los banquetes sacrificiales (Scheid, 1984).

Sacrificio, ritualización, reparto: está claro que el consumo de carne es indisociable y, por así decir, consustancial, a la vez de lo sagrado y de la sociabilidad, de la comensalidad y de la festividad. Los participantes en el banquete sacrificial son, literalmente, los comensales (los *assidui*: aquellos que tienen un asiento en la mesa del banquete sacrificial romano) que comparten, al mismo tiempo que la carne del sacrificio, la pertenencia a un orden social diferenciado y jerarquizado en el cual aceptan ritualmente el lugar que se les asigna.

Así, el reparto, sea de carne cazada o inmolada, simboliza y garantiza el orden social: al mismo tiempo, como lo muestra Vernant, marca claramente la frontera entre el hombre y el animal (Detienne y Vernant, 1979). Afirmar la humanidad del hombre y lo que lo distingue del mundo salvaje y de la animalidad, de los seres que no «cocinan», que comen carne cruda y, sobre todo, que no reparten. Se encuentra la misma idea en poblaciones de cazadores-recolectores: para los yanomami, quien faltase a las reglas del reparto perdería inmediatamente sus cualidades de cazador (Harris, 1985). Entre los bosquimanos, es inconcebible que una familia coma carne sin repartirla (compartirla): esto ocurre entre los leones, dicen, pero no entre los hombres (Marshall, 1961). ¿Y cómo no relacionar este juicio con el de Epicuro: «*Sine amico visceratio leonis et lupi vita est*» («No tener un amigo con quien compartir la carne es llevar una vida de león o de lobo») (Corbier, 1989)? Conducirse como las bestias: esto era precisamente, en cambio, lo que buscaban de manera deliberada los fieles de Dionisos (otra secta de la Grecia antigua), que practicaban la homofagia, es decir, «el desgarramiento de un ser vivo, cazado como un animal salvaje y devorado crudo». Se trataría, precisamente, de «hacerse salvaje», de rechazar la condición humana definida por la «cocina del sacrificio», de escapar al orden social (Detienne, en Detienne y Vernant, 1979).

El sacrificio, además de distinguir al hombre del animal, establece también la diferencia con los dioses: los de los griegos se alimentan del humo que se eleva de los sacrificios en su honor. En efecto, el primer sacrificio (*thysia*) ha establecido, según la mitología, la división de la víctima entre los hombres y los dioses: el titán Prometeo, habiendo abatido al buey, engañó a Zeus;

reservó a los hombres la carne del animal, mientras que para los dioses sólo dejaba los huesos largos, disimulados bajo una capa de grasa (huesos y grasa que se queman en el rito) (Detienne y Vernant, 1979). Asimismo, en el Antiguo Testamento, el reparto entre el hombre y Dios está regido por la obligación de excluir la sangre del animal, principio vital y parte divina.

El canibalismo o la carne superlativa

El reparto de la víctima sacrificial no es exclusivo de las civilizaciones grecorromanas y ésta no es necesariamente animal. Los sacrificios humanos de los aztecas daban también lugar, en efecto, a una distribución socialmente jerarquizada de la carne. Las víctimas del cuchillo de obsidiana, precipitadas por los escalones de las pirámides, eran despedazadas, y se le entregaba un mûslo al emperador. Así como entre los cazadores el «propietario» de la presa ejerce una forma de responsabilidad redistributiva, del mismo modo el guerrero azteca que había capturado al prisionero sacrificado recibía lo esencial del botín y debía repartirlo en un festín con los suyos¹ (Soustelle, 1955; Sanday, 1986; Anawalt, 1986).

En el escalonamiento de la civilización al salvajismo, el estadio supremo se atribuye en general al canibalismo. En todas las sociedades que no lo practican, se considera como la transgresión, el salvajismo, la alteridad absolutas: el canibalismo es la acusación que se hace pesar sobre el Otro. Pero los caníbales mismos hablan con horror de míticos «caníbales salvajes» que, colmo del desorden y de la barbarie, consumirían la carne humana de cualquier forma, sin regla ninguna.

Ahora bien: la realidad parece indicar que, por el contrario, el consumo de carne humana presenta bajo muchos aspectos las mismas características «reglamentarias» y rituales que el consumo de carne animal. Está tan ordenado y estipulado como el de carne animal. El canibalismo es, en definitiva, una «cocina» como las otras, y el exocanibalismo es probablemente un sacrificio que

1. Pero no parece que el pueblo haya sido autorizado a participar en los festines rituales.

debe analizarse de una manera bastante cercana a la de otras formas de sacrificio. Sin duda, la emoción especialmente violenta que suscita en nosotros la antropofagia es la que nos conduce espontáneamente a plantear una cuestión sin objeto: más que preguntarse por qué y cómo se puede ser caníbal, habría tal vez que preguntarse, en efecto, por qué ya no se lo sigue siendo...

Segunda parte

El cambio y el comensal moderno

6. LAS VÍAS DEL CAMBIO

¿No puede la ciencia aprehender el acontecimiento de otra manera que no sea reducirlo a elemento?

EDGAR MORIN, «L'événement»,
Communications, 18, 1972, pág. 3

LO INMUTABLE Y LO CAMBIANTE

En 1938, en Tours, durante un congreso de los historiadores y de los folkloristas franceses, Lucien Febvre puso en evidencia que existía cierto número de elementos fundamentales en los sistemas culinarios. Estos elementos figuraban, según él, entre los rasgos más sólidos, más permanentes de una cultura, en el sentido en que parecían poder resistir a las conquistas, a la colonización, al cambio social, a las revoluciones técnicas e incluso, al menos por un tiempo, a los efectos de la industrialización y de la urbanización. Parecían depender, en definitiva, de esta dimensión del tiempo social e histórico que Braudel llama la «larga duración». Febvre y sus colaboradores dieron a estos elementos el nombre de «fondos de cocina» y se propusieron comenzar a trazar el mapa de Francia. Entre estos «fondos de cocina» figuraban en primer puesto los diferentes cuerpos grasos utilizados para la cocción de los alimentos. Se dedicaron a establecer su localización geográfica. Llegaron a la conclusión de su gran estabilidad y, en todo caso, de su papel central en el contexto culinario y cultural (Febvre, 1938). El mapa de los «fondos de cocina» trazado por los historiadores mostraba la existencia y la permanencia imperturbable de una Francia de la mantequilla, de una Francia de la manteca de cerdo, de una Francia del aceite de oliva, de una Francia de la grasa de oca, etc. Así, la noción de «fondos de cocina» implica recordar la de *flavor principle* de E. Rozin, tal como la hemos ya considerado en un capítulo anterior (cf. *supra*,

cap. 3). En los dos casos, uno o más elementos del sistema alimenticio se perciben cumpliendo un papel más importante que los otros en la especificidad, la continuidad y la estabilidad del sistema.

Pero también hemos visto que todo sistema culinario, toda cocina en sentido amplio, se caracterizan por algo muy diferente de los elementos que los componen, y especialmente las relaciones entre estos elementos, así como las reglas que gobiernan la elección, la preparación, el consumo de los alimentos. En cualquier caso, todo se presenta como si, «fondos de cocina» o *flavor principles*, ciertos elementos en los sistemas culinarios tuviesen un papel más decisivo que otros, como si adquiriesen una importancia particular en la estabilidad de la estructura, como si constituyesen en realidad elementos «nodales».

Elementos o estructuras: cualesquiera sean los predominantes, todo parece dispuesto para asegurar la estabilidad, la perennidad, tal vez la inmutabilidad. ¿No son las sociedades humanas, a primera vista, sistemas homeostáticos, fundados en la autoperpetuación y la reproducción? Los sistemas alimentarios, insertos a la vez en lo biológico y en lo simbólico, ajustados a los imperativos de la adaptación, no parecen poder caracterizarse por otra cosa que por su continuidad o su lenta evolución.

Ahora bien, como veremos, ellos cambian, y de manera a veces imprevisible. Lo improbable, lo aleatorio están en la raíz de desarrollos nuevos, de cursos inesperados, de formas sin precedentes. En pocas palabras: los sistemas alimentarios evolucionan.

La estabilidad de ciertas características de las prácticas alimentarias se encuentra atestiguada en muchos aspectos. Así, los estudios etnológicos sobre las poblaciones migrantes concurren en mostrar que, después de la llegada a una nueva sociedad, los inmigrantes conservan en gran medida su estilo alimenticio y culinario. La persistencia de los rasgos culinarios parece más fuerte y más durable que la de otras características culturales que son, sin embargo, básicas, como el vestido, la práctica religiosa o hasta el uso de la lengua materna: las prácticas alimenticias serían, en efecto, las últimas en desaparecer en caso de asimilación total (Calvo, 1982). Algunas de estas prácticas no hacen más que persistir: adquieren un lugar aún más importante en la

sociedad receptora. Quienes las llevan consigo les atribuyen una significación considerable, que supera la que podían tener en la cultura y el país de origen. Ciertos platos, por ejemplo, se convierten en «platos-tótem» (Calvo, 1982): les atribuyen desde entonces un papel simbólico muy peculiar, que hace de ellos, en definitiva, una clave de la identidad y ya no solamente los «marcadores» de ciertas ocasiones, festivas, rituales o religiosas, como en la sociedad de origen. Los «platos-tótem», que son la oportunidad de la rememoración y de la emoción, se convierten también en «marcadores» de la especificidad y de la diferencia. Sirven además para la transmisión de un mismo patrimonio de pertenencia que servirá más tarde, a su vez, para la rememoración emotiva por parte de la generación siguiente.

Me dicen que se atribuye a Miguel de Unamuno un interesante pensamiento que, auténtico o apócrifo, traduce toda la importancia ligada a la identidad que pueden revestir estos «fondos», aquí los cuerpos grasos, en la cocina y la cultura: «El mundo está dividido en dos partes cuya frontera pasa por los alrededores del Loira. Al Sur viven pequeños hombres morenos que consumen aceite de oliva; son unos dioses. Al Norte, grandes hombres rubios que consumen mantequilla; son *esquimales*.» Para Alejandro el Grande, se dice, la mantequilla era un alimento de guardianes de multitudes bárbaras. Las ciencias humanas han echado mano con frecuencia y comprendido las oposiciones regionales o nacionales entre consumos-tipo: ¿no se opone constantemente a los países de cerveza y a los de vino, a los comedores de pan y a los comedores de gachas, el maíz y el trigo, la vaca y el cerdo? No hay, pues, nada sorprendente, *a priori*, en la estabilidad de estos usos o «fondos» culinarios: ya hemos visto que la cocina está ligada estrechamente a la identidad, individual y colectiva. En rigor, un rasgo cultural ligado a la identidad no podría ser demasiado fluctuante, so pena de dejar que la identidad se disolviera.

El sistema alimenticio de un pueblo parece a menudo resistir al cambio, oponerle la inercia o el rechazo. De la introducción a veces difícil de la patata a las tentativas infructuosas por «racionalizar» las prácticas alimenticias de ciertas poblaciones, podría llenarse una biblioteca entera con la compilación de los diversos

ejemplos en los que las costumbres alimenticias han dado prueba de una continuidad o de una estabilidad obstinada contra las innovaciones y los intentos voluntaristas: introducción de variedades y de tecnologías nuevas, influencias culturales y sociales en ocasión de migraciones o de mutaciones políticas e históricas, programas voluntaristas de modificación y de educación de las costumbres alimentarias, etc. A finales del siglo XIX, por ejemplo, los reformadores esclarecidos de la New England Kitchen quisieron racionalizar las prácticas alimenticias de la clase obrera americana, que ellos consideraban, a la luz de la ciencia nutricional naciente, dietética y económicamente inadecuadas: se toparon con resistencias inesperadas por parte de los grupos étnicos (italianos, irlandeses, alemanes, etc.) que la componían, oponiendo cada uno a la administración «científica» propuesta sus gramáticas y sus preferencias culinarias propias. Los anglosajones rechazaban con desprecio los guisados económicos propuestos por los defensores de la alimentación racional; preferían los bistecs a esos platos, que calificaban de *pigwash* («calducho de cerdo»). Los italianos miraban con disgusto los *baked beans* bostonianos y otras preparaciones locales etnocéntricamente recomendadas por los reformadores. A fin de cuentas, las prácticas alimentarias de «la» clase obrera americana permanecieron totalmente inalteradas. En cambio, la campaña tuvo consecuencias fundamentales a largo plazo en la alimentación de las clases medias de los Estados Unidos: los reformadores de la New England Kitchen arraigaron, en efecto, en las universidades americanas, donde actuaron en la creación de departamentos de *Home Economics*, cuya influencia sigue siendo considerable aún hoy, ya que forman especialmente a los profesionales de la dietética (Levenstein, 1980; Levenstein, 1988).

En el Tercer Mundo, innumerables programas de reforma nutricional (algunos dirigidos, por otra parte, por *Home Economists*), destinados a mejorar la situación alimenticia de poblaciones amenazadas, han fracasado totalmente o en parte porque se topaban con prescripciones/prohibiciones religiosas o planteaban problemas de compatibilidad con las categorías culinarias locales. Durante mucho tiempo, los fracasos de estos programas se han atribuido a las «supersticiones», a los «prejuicios», a la «ignorancia» de las poblaciones locales: en realidad, se trataba más bien de

ignorancia de los interventores que, desconociendo el peso de la cultura en la alimentación, privilegiaban de manera exclusiva los aspectos bioquímicos y nutricionales y pensaban ingenuamente que podrían imponer de modo voluntarista, como por decreto, una nueva forma de alimentarse.

Así, el «conservadurismo» o la neofobia parece constituir, en principio, un rasgo fundamental de los sistemas alimentarios, que en apariencia tienden a reproducirse y a perpetuarse dejando a un lado la innovación o lo extraño. Y, sin embargo, simultánea y simétricamente, hay que constatar que las prácticas alimenticias, los sistemas culinarios y los elementos que ellos contienen, en especial los alimentos consumidos, cambian en proporciones considerables y a veces muy rápido.

Tenemos tendencia a sobrestimar la perennidad de nuestras prácticas alimenticias. Hoy nos parece que ciertos alimentos han estado siempre en el centro de nuestro régimen. Pero una fracción importante de los que consumimos de manera corriente eran totalmente desconocidos en nuestra cultura hace cien o doscientos años. Es difícil, por ejemplo, imaginar la cocina de la cuenca mediterránea sin el tomate. Y, sin embargo, se trata de una planta americana, trasladada a finales del siglo XVI por los descubridores del Nuevo Mundo, y que sólo se impuso en Europa meridional hacia la segunda mitad del siglo XVIII. La judía, aunque presente en apariencia en los menús europeos de toda la vida, también es una planta americana: ha reemplazado en las mesas europeas a la *Vigna unguiculata* (*Phaseolus antillanus*), una vieja planta africana de fríjoles (Barrau, 1983). Antes de las judías, las fabadas «auténticas» sólo podían ser de fríjoles o de habas. La legumbre más utilizada en la cocina provenzal de la Edad Media parece haber sido... la col (Stouff, 1970). En cuanto a la patata, tardó por cierto trescientos años en imponerse, pero en el siglo XIX acabó por hacerse común (Salaman, 1985 [1949]).

Nada en la alimentación humana, en realidad, puede escapar a fin de cuentas a la lógica del cambio y de la sustitución: la adopción de los cereales está ligada a la revolución neolítica hace varios miles de años y a la llegada de variedades provenientes de Oriente Medio. La gallina es lejanamente originaria de la India. El maíz, el tomate, el pimiento, la mayoría de las cucurbitáceas, el

pavo, provienen de América. La patata, originaria de Suramérica, se aclimató primero en Europa, antes de ser reintroducida en América del Norte...

Históricamente, el tiempo social del cambio se ha acelerado en el siglo XIX, primero porque, después de 1850, la mayoría de los pueblos de Europa occidental, gracias a los progresos de la agricultura, se elevaron por encima del umbral de hambre¹ (Aymard, sin fecha), pero también porque intervinieron cambios cualitativos, ligados a la urbanización, a la tecnología y al comercio, con la difusión bastante amplia de productos como el azúcar, el café, el chocolate.

Pero todo esto no es nada al lado de la velocidad a la que cambian los consumos y los comportamientos alimentarios en el período contemporáneo más reciente. Es en décadas, en años, pronto tal vez en meses, como hay que medir la duración de estos fenómenos. Productos como el maíz en grano o el aguacate eran literalmente desconocidos en Francia hace tres décadas, mientras que hoy son triviales en la línea de las grandes superficies. El yogur, vendido en farmacia antes de la guerra, se ha convertido en un producto de base con el advenimiento de las grandes superficies en los años sesenta (cf. *infra*, cap. 7). El kiwi se ha impuesto al consumidor francés en pocos años, hasta el punto de que hoy se cultiva en la Francia metropolitana. El consumo de cereales en el desayuno, alimento típicamente anglosajón, era minúsculo en Francia hasta los años ochenta. Los estudios de marketing muestran que una gran parte de los consumidores de este producto (la marca Kellogg, no obstante, está en venta en Francia desde 1935) ignoran en realidad su modo de empleo: un 40 por 100 se obstina en servirlos con leche caliente, lo que parece una aberración intolerable a los ojos de los anglosajones.² Sin embargo, en los años ochenta, el consumo de cereales en el desayuno ha comenzado a crecer de repente en Francia un 25 por

1. Recordemos que, en Francia, la ración calórica cotidiana *per capita* ha pasado de cerca de 2.000 kcal. en 1800 a 3.200 a finales de siglo (Toutain, 1971).

2. Los anuncios publicitarios presentan un bote de leche transparente. Según los estudios, el consumidor francés comprende así que la leche es fría, mientras que un bote opaco le sugiere que es caliente.

100 por año. La Coca-Cola en los años cincuenta, el ketchup mucho más tarde (en 1989, una publicidad para una marca francesa pretendía presentarlo como indispensable en toda mesa con el mismo rango que la sal, la pimienta y la mostaza), se habían impuesto antes en Francia a pesar de la rigidez y la complejidad de la cultura culinaria local.

Hay más: se conocen numerosos casos en los que las sociedades llamadas tradicionales, puestas en contacto con la cultura occidental, adoptan muy rápidamente ciertos productos y determinados hábitos de consumo propios de esta cultura. Los esquimales de Alaska han modificado muy rápidamente sus prácticas alimentarias. Las costumbres alimentarias japonesas cambian mucho desde hace algunas décadas (aumento del consumo de carne y de materias grasas, de café, de otros cereales además del arroz, etc.), hasta el punto de provocar efectos diversos en la salud pública (Cobbi, 1989).

¿Qué son, pues, los «fondos de cocina»? Unos trabajos recientes conducen a relativizar la noción, o en todo caso a «historizarla» más. Consideremos los cuerpos grasos, ya que eran en 1938 el caballo de batalla de Lucien Febvre. Así, un estudio sobre la alimentación en Provenza en los siglos XIV y XV pone seriamente en cuestión la idea de una perennidad absoluta de las elecciones alimenticias regionales en este dominio, ya que el tocino parece mucho más frecuente que el aceite de oliva (Stouff, 1970; Flandrin, 1983; Flandrin, 1986). Sin duda, aún hoy se pueden encontrar rastros de la división geográfica de los «fondos de cocina» grasos de Febvre. Pero han superado a esta división la urbanización, el aumento del nivel de vida, el cambio de la composición social del país, la industrialización agroalimentaria, la generalización de la distribución a gran escala (los autoservicios y las grandes superficies), el cambio de los valores, de las preocupaciones, de los gustos y de los consumos. Es posible pensar que el historiador se sorprendería mucho al ver la precipitación extraordinaria de los acontecimientos en este dominio. En el momento en que escribo estas líneas, el consumo de mantequilla,¹ a escala

1. Fuente: Centre Interprofessionnel de Documentation des Industries Laitières (Cidil), panel consumidores Secodip, 1989.

nacional, disminuye en cerca de un 9 por 100 por año. La manteca de cerdo ya no es más que un residuo pintoresco o un rito nostálgico. La margarina y el aceite, antes confinados a las regiones septentrionales, a las clases desfavorecidas y a usos a menudo dictados por la religión («vigilia» y cuaresma), ganan imperturbablemente terreno en las estanterías de todos los supermercados. El aceite de oliva ha abandonado el gueto meridional y ha ganado progresivamente las mesas ciudadanas acomodadas de la nación entera. Los aceites llamados de mesa, por su parte, han tenido una historia compleja desde los años treinta.

Fue primero la influencia creciente del aceite de cacahuete la que, hasta finales de los años sesenta, conquistó el terreno, sentó sus cimientos y luego retrocedió ante otros aceites. La hegemonía en el mercado del aceite de cacahuete pertenece entonces en Francia a Lesieur, quien la conquistó con mucho esfuerzo, imponiendo especialmente la botella de material plástico en los años sesenta, frente a competidores poderosos, sobre todo la multinacional angloholandesa Unilever. Al final de la década, el cacahuete entra en crisis: la descolonización acarrea una inestabilidad crónica de las cotizaciones. Para atenuar los efectos de estas tensiones en los precios, Lesieur cambia la composición de su «aceite de mesa» mezclando con el cacahuete otros granos, en especial la colza. Esta decisión, tomada discretamente, es denunciada como una superchería por el movimiento consumista naciente, que hará del asunto una de sus campañas fundadoras. Trabajos recientes de laboratorio hacen pesar sobre la colza, en efecto, una sospecha: las ratas cuya alimentación cotidiana comporta un 30 por 100 de calorías bajo la forma del aceite de colza presentan en un número significativo de casos lesiones cardíacas. En la misma época Unilever, a través de su filial Astra-Calvé, hizo una apuesta diferente de la de Lesieur, recurriendo al aceite de girasol, un grano oleaginoso hasta entonces poco usado en Francia.¹ La ocasión de la crisis de la colza se aprovechará hábilmente para imponer el girasol, bajo la marca Fruit d'Or, con

1. Lesieur lanzó también un aceite de girasol, bajo la marca Aurea, sin otorgarle la «garantía» asociada al prestigio de la marca Lesieur ni el peso acumulado de las inversiones publicitarias del que habría podido beneficiarse.

la ayuda de un marketing y de una publicidad eficaces, fundadas en la «ligereza» y las virtudes dietéticas. En pocos años el cacahuete retrocede, el girasol se impone; el aceite, luego la margarina, ganan cada vez más terreno a la mantequilla. En los años setenta, el INRA pone a punto una variedad de colza prácticamente desprovista de ácido erúico que, según se había podido demostrar, era responsable de la patología observada en las ratas. Una tentativa para lanzar el «nuevo aceite de colza» no logró superar la desconfianza de los consumidores.¹ Actualmente, el girasol ocupa la posición dominante en el mercado. Pero nadie puede decir que se trata de un triunfo definitivo.

Parece, pues, que la noción de «fondos de cocina» debe someterse otra vez a un serio interrogatorio, al menos en cuanto a su supuesto carácter inmutable casi absoluto, en particular en los mercados agroalimentarios modernos. Hay acuerdo en que los «fondos de cocina», si existen verdaderamente, pueden cambiar, aun cuando presenten *a priori* una real estabilidad. ¿A qué reglas y condiciones obedece este cambio? A través de esta pregunta se plantea ante todo, por cierto, la de la introducción en un sistema alimentario y una cocina de productos nuevos, desconocidos o inusitados hasta entonces. Pero no podemos hablar de cambio en este dominio sin plantear igualmente la pregunta de la evolución de las gramáticas culinarias. En otros términos, ¿qué es lo que cambia en la alimentación?: ¿cambian verdaderamente sólo los *elementos* del sistema o también *la estructura*?

CAMBIOS ELEMENTALES

A primera vista, los cambios más simples de identificar y comprender son las transformaciones que afectan a los *elementos* de un sistema culinario. En este tipo de situación se ve que la estructura permanece inalterada, mientras que los componentes que constituyen su contenido se modifican. Pueden evolucionar por sustitución lisa y llana de un elemento antiguo por un

1. Los consumidores asocian aún un riesgo sanitario a la colza. Le atribuyen un efecto... cancerígeno.

elemento nuevo, por adición de elementos complementarios (que tienen el mismo papel en la estructura), por adición de elementos suplementarios (que cumplen papeles diferentes o nuevos) y por diversificación. Los enriquecimientos pueden afectar a los productos, a las preparaciones, a los platos combinados.

Sustitución «descendente» y sustitución «ascendente»

La primera y más frecuente modalidad del cambio es la sustitución, el reemplazo de un producto por otro en la misma estructura culinaria. El alimento nuevo toma literalmente el lugar del precedente en el esquema alimentario local. En verdad, el caso «puro» es raro. En general, el fenómeno se produce por sustitución parcial y progresiva, como complemento del producto antiguo, o por diversificación. Así, la patata, con pocas excepciones, no reemplaza a los cereales en el sistema alimentario de los pueblos que la adoptan: se impone primero junto a aquéllos, como recurso en período de escasez. Y se instala en la «casilla» del alimento de base, del *core food*, esos productos, en general amiláceos o «féculentos», que aportan en la alimentación la parte propiamente nutritiva, los que «sustentan el cuerpo», por oposición a la carne, a las legumbres, a los condimentos (el *fan* de la cocina china, por oposición al *ts'ai*. Cf. *supra*, cap. 2). Un fenómeno semejante ha tenido lugar con el maíz en ciertas regiones de Europa. Por su parte, el arroz adquiere un puesto corriente junto a otros cereales en la alimentación de Europa occidental a finales del siglo XIX.

Los factores económicos, el valor de uso, la comodidad de empleo, la valoración simbólica o gustativa pueden, en general, dar cuenta de estas sustituciones, de estos deslizamientos de uso. Pero a menudo estos determinismos o estos factores favorables no bastan: se agrega un acontecimiento desencadenante, singular e imprevisto. En el caso de la patata, favorecen su adopción los últimos fenómenos de escasez de cereales de Europa occidental, a finales del siglo XVIII. En Inglaterra, por ejemplo, la escasez de trigo de 1795 favoreció su penetración en los hogares rurales. Esta incursión-mutación ha sido luego perpetuada por una política económica que ha mantenido precios elevados para los cerea-

les y bajos salarios para los jornaleros agrícolas: esta política sólo ha podido triunfar porque la patata constituía un alimento de sustitución accesible y únicamente ha servido de sustituto al pan porque, durante una buena parte del siglo XIX, el precio de una hogaza equivalía al salario de una jornada de trabajo agrícola (Salaman, 1985 [1949], página 541).

La sustitución, pues, suele proceder de una carencia, de una escasez que obliga a conformarse con otro alimento como mal menor. Así, el hecho de que un producto no esté disponible en un grupo, ya por razones de entorno (escasez, problemas económicos, etc.), ya porque este grupo ha migrado, favorece los deslizamientos sustitutivos: se trata, en definitiva, de un «bricolaje» culinario, destinado a reproducir lo mejor posible el sabor y la apariencia de los platos tradicionales a pesar de la no disponibilidad de uno o varios ingredientes. Los africanos en Europa reemplazan, en general, el puré de ñame por la fécula de patata; las hojas de mandioca o de baobab por la lechuga, el berro o las espinacas; el amaranto por espinacas en rama (Calvo, 1982). El sabor agrio del *borsch* ruso, normalmente comunicado por un fermento, se reproduce más o menos con el zumo de limón o el vinagre. Los *Ersätze* de la Segunda Guerra Mundial reemplazaban por preparados más o menos ingeniosos los productos faltantes. El pavo en filetes o asado reemplaza de manera económica a la ternera.

Pero la sustitución no concierne solamente a situaciones de carestía o de escasez y no procede solamente de la lógica del *Ersatz*: se producen sustituciones *ascendentes*, es decir, en favor de productos que presentan a los ojos de los comensales ventajas de una naturaleza u otra, sean prácticas, gustativas o hasta simbólicas. Los japoneses instalados antes de la guerra en Hawai adoptan las costumbres americanas y consumen primero arroz sin corteza, considerado lujoso en Japón; luego, cada vez más, productos americanos a base de cereales (copos de avena, *crackers*, pan, etc.), cada vez más carne de vaca y de cerdo. Los inmigrantes nuevos consumen inicialmente más los productos considerados lujosos en la cultura de partida. Luego, bajo la influencia de los hijos, consumen cada vez menos productos japoneses y cada vez más productos americanos (Masuoka, 1945). Entre los «repatria-

dos» judíos del norte de África, la ternera, más prestigiosa e «integradora», reemplaza al cordero y a la vaca; la ternera con salsa blanca ocupa el sitio de la sopa de cordero (Bahloul, 1979, citado en Calvo, 1982). En los países del Tercer Mundo se ve cada vez con mayor frecuencia que los alimentos de base tradicionales son reemplazados por el pan y los productos a base de cereales, en especial trigo: es el caso, por ejemplo, de México, donde el trigo importado y el pan progresan en detrimento del maíz autóctono, desequilibrando a la vez la balanza de pagos nacional y los presupuestos de ciertos mexicanos (Pelto, 1987). Pero el retroceso del maíz frente al trigo ya se había notado en los años treinta en Europa (Maurizio, 1932).

Adición y adopción

La adición de alimentos o la adopción de platos inicialmente exteriores al sistema culinario de un grupo sobreviene en especial en los casos de contactos o de mezclas interétnicas. Adición y adopción pueden constituir una etapa precoz de un fenómeno de sustitución o estabilizarse. Se observa frecuentemente este tipo de fenómenos en las sociedades desarrolladas donde varias comunidades viven en relación de vecindad inmediata. El conjunto de la sociedad llega a considerar la «especialidad» de uno de los grupos étnicos que la componen como suya. Los Estados Unidos, país de inmigración por excelencia, proporcionan una multitud de ejemplos de este tipo.

La pizza italiana, introducida por los italoamericanos de origen meridional, se generaliza en Estados Unidos en los años sesenta y setenta, especialmente por intermedio de las grandes cadenas de *fast food*, como Pizza Hut, Domino, luego Godfather, ellas mismas controladas por grandes grupos agroalimentarios (Belasco, 1987). Esta especialidad, prácticamente desconocida en los años cincuenta, a finales de los años setenta, según las encuestas de preferencias alimenticias, se convierte en el plato favorito de los jóvenes americanos. Ha entrado de tal modo en las costumbres, ha sido tan bien integrada, trabajada, modificada por la cultura americana y el marketing, que pronto llega a considerarse como integralmente americana, no sólo por los propios america-

nos, sino también en el extranjero: la prueba la da el hecho de que se crean restaurantes en París que se llaman *American pizza*...

La expresión americana *As American as apple pie*, «tan americana como la tarta de manzanas», habla por sí sola: se aplica en Estados Unidos a objetos o tradiciones considerados americanos por esencia. Ahora bien: la tarta de manzanas (*apple pie*) americana es herencia directa de los fundadores británicos. La hamburguesa se ha convertido, con el mismo rango que la Coca-Cola, en el alimento típico de la América moderna: sin embargo, parece que es de origen judeoeuropeo, importada por los inmigrantes judíos, los cuales han contribuido, por otra parte, a través de las *Delicatessen* neoyorquinas, a generalizar el sentimiento de propiedad cultural integral que los habitantes de la ciudad, judíos o no, sienten con respecto al *pastrami* (preparación secreta —pecho de vaca ahumado— originaria de Rumania) o al *bagel*.¹ Hace algunos años, unos judíos neoyorquinos y «exiliados» no judíos fundaron en Dallas una asociación para luchar contra las dificultades de abastecimiento en productos «neoyorquinos» en Texas: *pastrami*, *bagels*, *lox*² acompañado de *cream cheese*, *cheesecake* (pastel al queso blanco), pepinillos y tomates verdes en salmuera malossol, etc. Sin embargo, a comienzos de los años noventa quedan relativamente pocas ciudades de Estados Unidos que no conozcan el *bagel*. Más aún: al generalizarse, el *bagel* ha debido industrializarse, y al industrializarse, se ha modificado. La receta tradicional exige que el *bagel* sea hervido antes de la cocción al horno. Pronto se pone en práctica una nueva técnica de fabricación industrial: un horno especial a vapor suprime la escaldadura y todas las operaciones manuales. El *bagel* está transformado: el agujero central se estrecha y la textura del pan se vuelve más blanda, lo que satisface al consumidor americano, habituado a los panes de miga blancos y esponjosos. Los dueños de restaurantes están satisfechos: con un *bagel* sin agujero, se puede preparar todo tipo de sándwiches y hasta «*pizza bagels*», donde la salsa de tomate no se escurre por el agujero. Sólo los puristas están

1. Pequeños panes tradicionales de larga conservación en forma de anillo, antes vendidos por vendedores ambulantes en los guetos de Europa oriental. Su forma permitía ensartarlos en un palo.

2. En yiddish, salmón (del alemán *Lachs*). En «neoyorquino», salmón ahumado.

indignados y consideran que un *bagel* sin agujero es tan absurdo como un cuchillo sin hoja (Young, 1989).

Un fenómeno análogo al de la adopción de las especialidades judías europeas por los neoyorquinos, aun representando una etapa todavía menos avanzada de asimilación, ha sido observado en Hawái, donde cada uno de los diversos grupos étnicos (hawaianos autóctonos, americanos del continente, japoneses inmigrantes desde principios de siglo) consumen alimentos o platos considerados como típicos de los otros grupos: *sushi* japonés, cochinito hawaiano, *fried chicken* y ensaladas americanas. El *sushi* y el *fried chicken* no se consideran (¿todavía?) explícitamente hawaianos, pero forman parte del repertorio alimenticio de todas las comunidades étnicas de Hawái, un poco como ocurre en Francia, donde los menús, en especial los de los restaurantes de empresa, han integrado desde hace unos quince años el cuscús y la paella. Estos platos conservan aún un carácter festivo (los gerentes de los restaurantes saben que son populares y los utilizan para salir de lo habitual); se consideran «exóticos» o extraños, pero figuran en el repertorio de los platos familiares de la cultura culinaria francesa contemporánea.

CAMBIOS ESTRUCTURALES

Los elementos que componen un sistema culinario no son los únicos que pueden sufrir cambios: ocurre que el contenido del sistema sigue siendo en lo esencial el mismo, mientras que las estructuras se modifican. Los alimentos, los platos consumidos habitualmente, se insertan entonces en una gramática o una sintaxis culinarias en las que se produce la verdadera transformación.

La transferencia de estructura

La ilustración más característica de este tipo de transformación estructural se encuentra en lo que se produce con frecuencia en los restaurantes de especialidades extranjeras. Consideremos el ejemplo de la cocina italiana tal como se la presenta y adapta en el contexto cultural de Francia.

En los restaurantes de una gran parte de la península transalpina, el menú tipo se compone hoy de una secuencia *antipasti/primi piatti/secondi piatti/dolce*, es decir, entremeses/pastas/carne con verduras/postre. Este menú parece derivar del modelo de menú familiar corriente en el Norte —pastas/carne y verduras/postre— que puede estar precedido, para distinguir un poco la comida, de unos entremeses (*antipasto*). Las pastas constituyen, pues, un servicio en sí mismo (que a veces puede estar precedido o reemplazado por un caldo o *brodo*, que también contiene pastas). La carne y las verduras no se sirven nunca en el mismo plato: las últimas se presentan en platos que rodean al que contiene la carne y se llaman *contorni* («guarnición») (Schnapper, 1971). Ahora bien: en los restaurantes italianos de Francia, en la aplastante mayoría de los casos, esta sintaxis es reemplazada por una sintaxis francesa: las pastas constituyen ya un plato fuerte, ya una *guarnición* que adereza el plato de carne, así como los *contorni* que, a falta de platos «periféricos», se instalan en el plato de la carne. Ocurre que, en las taxonomías culinarias francesas, las pastas participan en realidad de la categoría «*légumes*», cuya función es servir de «guarnición». Pueden, pues, sustituir sin dificultad a las otras «féculas», patatas o arroz, por ejemplo. Este deslizamiento sintáctico vuelve a la cocina italiana de Francia casi inaceptable para muchos italianos, que no pueden observar sin malestar un escalope milanesa «acompañado» de *spaghetti*. Un sociólogo suizo, estudiando las dificultades alimenticias de los inmigrantes en su país, nota que los italianos se topan con un problema del mismo orden cuando, en los restaurantes o los hospitales, les sirven la carne y las verduras en el mismo plato (Braun, 1970; citado en Niederer, 1985).

Así, el restaurante extranjero o exótico, cuando no se dirige exclusivamente a los naturales de la cultura de origen, elabora en definitiva una cocina en la cocina; pone la cocina de origen, por así decir, «en la salsa» de la cocina receptora. Esta adaptación no afecta solamente a los productos o los sabores, como se podría creer, por ejemplo, cuando las especias de la cocina tailandesa se mitigan seriamente atendiendo al paladar de los franceses, o se suprimen casi del todo para evitar agredir al de los americanos. En realidad, afecta a las estructuras profundas de la cocina, al

orden y a las categorías culinarias subyacentes, a la gramática y a la sintaxis.

Concentración, condensación

El restaurante parece constituir decididamente un lugar privilegiado para las transformaciones-adaptaciones estructurales de los sistemas culinarios. Nos ilustra sobre otro caso de transformación estructural, que se podría llamar *concentración* o *condensación*. Este fenómeno se ha producido en Francia desde finales de los años sesenta, con la aparición del «drugstore» a la francesa y de las innovaciones culinarias que éste traía consigo. La «drugstorización» de la cocina en Francia pasa por una concentración de la comida en un solo plato o una condensación de todos los elementos de la comida en un plato-comida: es la apuesta que realizan tanto la ensalada de «drugstore» como el sándwich por pisos. La primera concentra confusamente elementos derivados de secuencias de la comida cronológica y sintácticamente distintas, transgrediendo las incompatibilidades eventuales: ensalada verde y queso, frutas y jamón, dulce y salado. El segundo «espacializa» la secuencia cronológica, superponiendo en estratos sucesivos las diferentes etapas de la comida. Se trata, pues, de verdaderos *digests* de comida: el *fast-food* tomará el relevo de esta colisión espacio-temporal, según una lógica de condensación, a la vez arcaica e innovadora, en la cual un *core food* a base de cereales (la masa de la pizza, la *crêpe bretonne*, el taco mexicano o... el *bagel* neoyorquino) se adereza con una cantidad de elementos que abarcan carne o vegetales.

Este ejemplo remite a la distinción, en otro tiempo propuesta por Lévi-Strauss, entre cocinas sincrónicas y diacrónicas. En efecto, aquí se pasa de una estructura diacrónica a una estructura sincrónica, es decir, de un desarrollo secuencial de la comida en el tiempo a un ordenamiento espacial. La distinción, a decir verdad, es a veces difícil de precisar: en las cocinas sincrónicas, como, por ejemplo, la cocina japonesa, se sirve toda la comida al mismo tiempo, en este caso en una bandeja. Pero los platos se consumen en un orden muy preciso y según reglas rigurosas, de

tal suerte que la secuencia temporal se recrea en el interior del ordenamiento espacial (Cobbi, 1978).

La oscilación entre sincronía y diacronía, entre lo secuencial y lo simultáneo, no es una novedad en la historia de la cocina y de la alimentación. Otros ejemplos, por otra parte ligados también a menudo al restaurante, se encuentran en la crónica. Así, en la gran cocina francesa, bajo el Segundo Imperio, se produjo el paso del servicio llamado «a la francesa» al servicio «a la rusa». En el primero, un conjunto de platos se disponían en la mesa según reglas espaciales sumamente precisas. Este conjunto constituía un servicio. Una comida de gala comprendía cierto número de servicios: después de cada servicio, la mesa se despejaba y luego se volvía a preparar para el servicio siguiente. Los comensales elegían entre los platos que les resultaban accesibles en función de su posición: el lugar ocupado en la mesa tenía, pues, una gran importancia, a la vez real y simbólica. En el servicio «a la rusa», los camareros presentan sucesivamente los platos y sirven a cada comensal. Es sobre todo el orden de prelación del servicio, pues, lo que traduce la etiqueta (Aron, 1973). Desde la introducción del servicio «a la rusa», se ha asistido a una diversificación de los modos de servicio en los restaurantes. El servicio de gala exige siempre una sucesión diacrónica, pero en ciertas ocasiones festivas, el bufé es la regla. Ahora bien: si el servicio «a la francesa» organizaba una sucesión de «cuadros» en sí mismos espacialmente ordenados, el bufé moderno suele integrar sincrónicamente, en un marco espacial único, la sucesión diacrónica de los elementos del servicio «a la rusa», de lo salado a lo dulce. Pero en las galas y en las festividades, en general, la concentración es limitada: los platos conservan su individualidad. En cambio, en el universo doméstico, la lógica de la concentración es observable con frecuencia: se manifiesta, por ejemplo, en el uso de las ensaladas compuestas o de los platos únicos (pastas con aliños rebuscados, *fondues* diversas, etc.).

Los «elementos estructurantes» y el cambio

Hemos visto que los «fondos de cocina» o los *flavor principles* plantean un problema: por un lado, en efecto, son *elementos* del

De lo médico a lo alimentario

sistema culinario, y están sujetos al cambio, bajo ciertas condiciones y en ciertos casos. Pero, por el otro, presentan también, en cierta medida, una resistencia particular, pueden conservar un estatus y un sentido especial aun cuando el resto de las prácticas culturales de origen esté en franca retirada. El mismo problema se plantea con ciertos condimentos que cumplen un papel importante en una cocina dada y hasta con el alimento de base: éste constituye a menudo, si no siempre, el objeto de una sacralización muy especial. La desaparición de este carácter puede ser sumamente lenta, aun cuando las condiciones económicas vuelven al producto superabundante. El pan ha cumplido este papel durante siglos en Francia; desde la guerra, su consumo ha descendido vertiginosamente (cf. *infra*, cap. 7). Sin embargo, un gran porcentaje de la población se mantiene reticente ante la idea de tirar el pan. Entre los japoneses de Hawai que habían adoptado el desayuno a la americana, los trabajadores forzados han continuado durante mucho tiempo comiendo un tazón de arroz. Los que adoptaban el bistec picado o las chuletas de cerdo los preparaban primero con la tradicional salsa de soja *shoyu*. Es visible también que, en el interior y/o exterior del grupo, se suele considerar a estos alimentos claves como esenciales para la identidad del grupo. Se puede decir, pues, en un sentido, que estos elementos nodales, críticos, cumplen un papel casi estructural, en todo caso estructurante, en especial en la relación con lo que está fuera del sistema, lo que es nuevo, extraño, extranjero.

Este análisis nos remite a la función de lo culinario tal como la hemos caracterizado antes (cf. *supra*, cap. 3): una de las funciones esenciales de la cocina en su conjunto es regular las relaciones entre la novedad y la familiaridad, realizar la mediación entre la neofobia y la neofilia, la necesidad y el riesgo de innovar, la necesidad y la dificultad de conservar. En síntesis: resolver la paradoja del omnívoro. Pero la cocina misma también cambia, igual que las lenguas y las culturas. Se podría decir, pues, que los elementos nodales de un sistema culinario sólo valen por lo mismo que significan, y que cuando cesan de significar, cesan a la vez de ejercer su papel nodal y estructurante. Resta preguntarse sobre los procesos a cuyo término puede sobrevenir un equilibrio semejante.

La historia muestra que, en gran número de casos, son en principio las virtudes medicinales atribuidas a un producto las que motivan su utilización (Wiegelmann, 1967). En una segunda etapa, esta medicina entra en los menús, como fue el caso del azúcar: primero en los de los enfermos (Laurioux, 1985), luego en los de los sanos. El azúcar había accedido así al estatus de especia, que debía conservar durante varios siglos (cf. *infra*, cap. 10). Algunos productos de introducción mucho más reciente han conocido un itinerario bastante parecido: la Coca-Cola, elaborada en Atlanta por el farmacéutico John Styth Pemberton en 1886, se presentó explícitamente, hasta 1908, como un estimulante, el «tónico ideal para el cerebro» (*the ideal brain tonic*) (Oliver, 1986).

En ciertos casos, son las categorías sociales superiores las que adoptan un alimento nuevo, antes de que su consumo se difunda más o menos rápidamente en los otros estratos de la sociedad. Es lo que ha ocurrido con el azúcar, el café, el chocolate, pero también las especias. Flandrin añade el pavo, las naranjas y los limones, las alcachofas y los cardos (Wiegelmann, 1967; Flandrin, 1989b).

En otros casos, parece producirse el caso inverso. Así, se ha intentado ver en la patata un alimento de escasez que parece difundirse primero en las capas populares en respuesta al hambre o a la carestía antes de ser adoptada poco a poco por el conjunto de las categorías sociales. Sin embargo, hay que relativizar este enunciado: la patata se ha impuesto, especialmente en Francia, al cabo de esfuerzos y de campañas voluntaristas encarnizadas, que utilizaron incluso estrategias en cierta medida ingeniosas.¹ Caso más claro: entre 1500 y 1750, según Flandrin, ciertos alimentos se

1. Recordemos la que la crónica atribuye a Parmentier, precursor de las relaciones públicas modernas: hizo custodiar ostensiblemente por la tropa su campo de patatas experimental de los Sablons durante el día; por la noche, los soldados desaparecían y dejaban el campo libre a quien quisiera robar plantas... El campo en flor: Parmentier lleva un ramo a Versailles.

convierten en «características de la alimentación de las elites sociales». Así numerosas legumbres (zanahorias, lechuga, espinacas, nabos, etc.) que, presentadas como comunes en el *Ménagier de Paris* en el siglo XIV, aparecen en las obras de cocineros aristocráticos en los siglos XVII y XVIII (Flandrin, 1989b). Se asistirá a un fenómeno similar en el arte culinario del siglo XX, cuando las legumbres rehagan su aparición en la nueva cocina de los años setenta, después de un largo purgatorio en la cocina «burguesa» o popular (cf. *infra*, cap. 9).

Otro ejemplo contemporáneo de ascenso social se encuentra en el destino reciente de las pastas en Francia. La encuesta de consumo alimenticio del INSEE ha mostrado una baja constante del consumo de pastas desde hace muchos años. Ahora bien: ese alimento popular, de necesidad si no de escasez, que eran los «tallarines», tan descritos por Céline, se ha reconvertido recientemente, en realidad, en un alimento «de vanguardia», al menos en su versión pastas a la italiana. Si el puesto «pastas» del INSEE ha bajado globalmente, la «altura de gama» de este mercado ha conocido un crecimiento muy fuerte en capas sociales urbanas, modernas y de renta alta. En Japón, el *shochu*, un alcohol destilado de arroz, de cebada, de patata o de castaña, hasta una fecha reciente era considerado una bebida de campesinos o de pescadores. Actualmente se acerca cada vez más a los alcoholes «modernos» (vodka, ginebra, etc.) en el consumo de catadores tradicionalistas o de jóvenes de las clases medias (Haberman, 1985).

En la mayoría de los casos citados, el cambio de estatus de estos alimentos y su ascenso (o su declinación), su adopción o su repudio, corresponden a un cambio del gusto y de los valores, el cual atañe a su vez a transformaciones sociales, económicas, civilizatorias, sobre las que volveremos en el capítulo siguiente. Ahora hay que insistir en dos aspectos: el acontecimiento-desencadenante y el papel de la mimesis en la difusión.

Observación, imitación y difusión

Ya hemos visto en el capítulo 4 que algunos de los mecanismos que permiten dar cuenta de la transmisión y de la generalización de la innovación alimentaria derivan del aprendizaje por

imitación, y que se los ha podido observar empíricamente en el animal y, en cierta medida, en el hombre. En el caso ya citado de los macacos de Japón, la transmisión se realizaba a dos niveles: intrageneracional (de la joven hembra a los otros individuos jóvenes) e intergeneracional (de los «innovadores» iniciales, convertidos en adultos y padres, a su descendencia).

Es visible a la vez el interés y los límites de este modelo de transmisión para comprender los mecanismos del cambio de las prácticas y de las representaciones alimentarias en el hombre.

En primer término, el interés: cierto número de indicaciones muestran que mecanismos similares actúan en las sociedades humanas. Hemos visto que la influencia de los iguales es muy poderosa en lo que concierne a los gustos alimenticios, ya que se pueden invertir experimentalmente ciertas preferencias y aversiones alimenticias con sólo exponer al sujeto a esta influencia. Además, todos los estudios sobre las poblaciones migrantes muestran que es a través de los jóvenes como transita una buena parte de las adquisiciones que contribuyen a aculturar la familia, sobre todo en el plano alimentario. La socialización de los jóvenes en el contexto de la escuela y su contacto permanente y estrecho con sus pares originarios de la sociedad receptora, los conducen a adoptar una gran parte de las prácticas alimentarias locales y a introducirlas en su familia.

Aun en un medio cultural y socialmente homogéneo, los jóvenes ejercen una influencia profunda. Esta influencia ha sido en realidad más importante que nunca en las últimas décadas, por razones históricas y demográficas: la inflación demográfica de la posguerra y el cambio social han contribuido a dar a los adolescentes, en los años sesenta, un papel nuevo y tal vez inédito (cf. *infra*, cap. 7). Tradicionalmente, los jóvenes aspiraban a acceder al estatus de adulto y satisfacían para ello diversos ritos de paso. A partir de los años sesenta, una «contracultura» adolescente-juvenil ocupa un lugar que acaba siendo en gran medida autónomo de la sociedad adulta, si no hostil a sus valores y a sus reglas. Los jóvenes están cada vez menos deseosos de acceder al estatus de adulto, mientras que la corriente central de la sociedad adulta interioriza cada vez más ciertos valores y ciertas prácticas culturales juveniles. La música y el vestido reciben las influencias más

considerables. La alimentación, en el momento más vigoroso del movimiento, no ha cumplido en apariencia un papel muy importante. Pero la autonomización adolescente-juvenil, el hecho de que los jóvenes disponen cada vez de más medios económicos para consumir conforme a los códigos y modelos de su cultura específica, todo favorece el desarrollo, en los años setenta, de nuevos tipos de restaurantes y de alimentación más específicamente juveniles, y especialmente el *fast-food* al estilo McDonald's.¹

Pero está claro que no se puede simplemente trasponer el modelo de transmisión observado entre los macacos de Koshima al hombre. Por una parte, la mecánica de la transmisión no basta para explicar el fenómeno que nos interesa: resta por comprender el «motor» que aporta la dinámica o, en términos psicológicos, la motivación. Por otra parte, el modelo nos indica cómo se realiza o puede realizarse la adquisición individual de las prácticas: pero sabemos que, aunque se adquieren individualmente, las reglas y las prácticas alimentarias están estructuradas socialmente, y es socialmente como toman su sentido y su función.

Mimesis y/o distinción

Lo hemos visto en el capítulo referido a la formación del gusto: existen en el animal mecanismos por los cuales unos individuos transmiten a los congéneres con quienes están en interacción una propensión a efectuar ciertas elecciones alimentarias más que otras. Hemos visto igualmente que, en el hombre, en especial en el niño, la influencia de los pares (en este caso, otros niños algo mayores) era capaz de modificar los gustos alimenticios propiamente dichos de manera durable y previsible (cf. *supra*, cap. 4). No entramos en las acaloradas discusiones que se refieren a la terminología que debe emplearse para caracterizar estos procesos (mimesis, imitación, etc.). En todo caso ciertas observaciones recuerdan singularmente a estos fenómenos, y sobre todo

1. Así como numerosos productos, en fecha más reciente, específicamente destinados por el marketing y la publicidad al «blanco» adolescente-juvenil, por ejemplo, el «yogur líquido» (Yop de Yoplait).

el relato que el navegante Cook nos hace del subterfugio particular que utilizó para introducir el *chucrut*, que consideraba antiescorbútico, entre sus marineros:

(...) al principio los hombres no querían comerlo, hasta que introduje su consumo gracias a un método que no he visto que haya fallado nunca con los marinos, que consiste en hacer preparar todos los días un poco para la mesa de la cabina, invitando a todos los oficiales sin excepción a probarlo y dejando a los hombres libres de abstenerse o de consumirlo a discreción: en menos de una semana hubo que dar una ración a cada hombre de a bordo, pues son tales el temperamento y las disposiciones de los marinos en general que, si les dais algo que sale de sus hábitos, aun cuando sea por su bien, «no aflojan», y sólo se oyen recriminaciones contra el hombre «que ha inventado esto». Pero desde el momento en que ven a sus superiores otorgarle valor a este alimento, se convierte en el mejor del mundo y el inventor es digno de estima (Cook, 1980 [1777]).

Historiadores y sociólogos exponen observaciones que parecerían indicar que, en el dominio social, ciertos comportamientos de consumo tienden a ser adoptados por las clases en vías de ascenso, preocupadas por acceder simbólicamente al estatus de la clase superior (Bourdieu, 1979; Flandrin, 1987).

Entre todos los consumos, ciertos alimentos, ciertas maneras de consumir, parecen poseer un peso integrador y simbólico particular. Hemos visto anteriormente (cf. *supra*, cap. 3) cómo el principio de incorporación permite, casi mágicamente, interiorizar las características simbólicas de un alimento. Hemos visto, especialmente con el ejemplo del whisky en Francia desde los años cincuenta, que el alcohol, de todos los consumos alimenticios, es sin duda uno de los que cumplen esta función de interiorización simbólica y de integración social de la manera más eficaz: en la posguerra, el consumo de whisky aumentó en Francia en proporciones considerables, en el momento en que el cine y la literatura policiaca ponían en escena a héroes anglosajones bebedores de *scotch*. Desde este período, la difusión social del *scotch* se

ha extendido primero hacia las capas en vías de ascenso social, y luego de manera cada vez más amplia.

La evolución del consumo de whisky refleja también otra característica de la dinámica social de los consumos alimenticios. A medida que el *scotch* se expande en capas sociales cada vez más amplias, se ve al vértice de la jerarquía de los consumidores apuntar con sus elecciones a variedades cada vez más específicas, diferenciadas, a marcas cada vez más raras. A principios de los años setenta, la «altura de gama» en el mercado del *scotch* estaba constituida, en lo que concierne a las variedades, por los «doce años de edad» y, en cuanto a las marcas, por el Chivas Regal, el Johnnie Walker Black Label, etc. En el período reciente, las opciones de los consumidores con fuerte poder adquisitivo se han inclinado hacia las nuevas variedades, cada vez más raras y costosas, en especial los whiskies *pur malt*.¹ Es visible el desarrollo, en este mercado, de una especie de carrera social que sin duda se puede analizar en los términos de la dialéctica, expuesta por Bourdieu, de la «pretensión» y de la «distinción»: a medida que los sectores sociales en ascenso adoptan el whisky, sus predecesores realizan una huida hacia adelante, esa carrera hacia la diferenciación y la especificidad, al lujo, a la distinción, en definitiva, en el doble y bourdivino sentido de la palabra. En la lógica de Bourdieu, sin embargo, el cambio sólo se sitúa en el interior de esta dialéctica y de la competición de los sectores ascendentes y dominantes y no pone en cuestión la estructura en su conjunto. El cambio no es, en suma, más que un movimiento permanente que caracteriza desde el interior la cima de la jerarquía social.

El ejemplo del whisky o muchos otros tomados de la crónica del marketing y del consumo tienen múltiples antecedentes en el transcurso de los siglos. Así, las especias, consumo que caracteriza a la cocina de Europa occidental en la Edad Media y en el Renacimiento, y cuyo ascenso y posterior desaparición en los

1. Los whiskies escoceses de las grandes marcas son *blended*, es decir alcoholes de ensamblaje, elaborados por asociación de alcoholes de diferentes cereales y de cebada (malta). Los *single malt*, en cambio, se obtienen en una sola destilería y únicamente con whisky de malta. Presentan, pues, una identidad más marcada.

siglos XVI y XVII Flandrin atribuye a mecanismos análogos (Flandrin, 1987).

El modelo adoptado por su prestigio simbólico puede ser tomado de una cultura extranjera cargada de significaciones, como, por ejemplo, el modelo americano, y los iniciadores pueden ser categorías biosociales (en este caso, los jóvenes) y no solamente clases o fracciones de clases. Cuando McDonald's examinó las potencialidades que le abría el mercado francés, los dirigentes de la empresa estimaron que Francia presentaba en materia alimenticia características tradicionales demasiado firmes, demasiado exigentes, es decir, estructuradas demasiado rígidas y resistentes al cambio como para que el *fast-food* americano pudiera integrarse y desarrollarse rápidamente. Se sintieron entonces más que satisfechos al encontrar a un socio francés, a quien le cedieron la franquicia de McDonald's para Francia en condiciones realmente excepcionales. Los restaurantes, en realidad, tuvieron un éxito no menos importante que en los demás países y la empresa americana pronto acabó llevando al socio francés a los tribunales para retomar el control de las operaciones, arguyendo que los restaurantes infringían las reglas sacrosantas, sobre todo sanitarias, impuestas a sus delegados. Después de un largo proceso ganaron el juicio. McDonald's, a principios de los años noventa, prospera en Francia e intenta recuperar el terreno perdido por la competencia. «Macdo» en el argot francés, según el lenguaje de los adolescentes, el «rey de las hamburguesas», no tiene dificultades mayores en adaptarse al mercado francés: le basta con tener en cuenta ciertas resistencias locales específicas al gusto americano: así, la salsa especial que acompaña a los *Big Macs* en su versión francesa tiene menos azúcar y menos mostaza que la que se sirve en Estados Unidos.

Mientras que en Estados Unidos toda la estrategia de la cadena está orientada hacia los niños y la familia (se presentan como los «restaurantes de la familia»), en Francia, al menos en una primera etapa, los adolescentes han constituido una parte importante de la clientela. La atracción de la cultura americana ha sido el motor simbólico de la adopción. Los «Macdos» han ocupado rápidamente un lugar en la cultura cotidiana adolescente-juvenil, en el mismo plano que la música, el cine y la ropa de

origen americano. En una segunda etapa, la proporción de jóvenes en los clientes de los restaurantes de *fast-food* tiende a bajar regularmente, pues los frecuentan capas cada vez más amplias y variadas de la población (BDG, 1989).

La atracción simbólica del modelo no puede dar cuenta del cambio por sí sola: para que se produzca debe cumplirse sin duda una serie de condiciones más generales. Veremos en el capítulo siguiente cuáles han sido globalmente estas condiciones en el caso de Francia desde la guerra. Por el momento alejémonos de Europa y de Occidente y consideremos un ejemplo, algo exótico, pero próximo al anterior, que nos permitirá ilustrar el tipo de cambios socioeconómicos, empresariales y culturales que pueden estar en el origen de cambios en las costumbres alimentarias.

En Bombay, desde hace mucho tiempo, los «cuellos blancos» que trabajan en las oficinas de la ciudad y residen en las afueras se benefician de un servicio muy peculiar de transporte de comidas calientes completas. Los *dabbas* son fiambreras perfeccionadas, que sirven para transportar comidas que incluyen hasta cuatro platos. Estos *dabbas*, preparados a domicilio, son recogidos cada mañana, después de la salida del cliente, por recaderos especializados, los *dabbawallas*, que, al término de un circuito de distribución que exige una organización muy compleja, los entregan a la hora de la comida en la oficina del destinatario, antes de recoger y de devolver los recipientes vacíos a primeras horas de la tarde. Así, por un abono mensual módico, los empleados de Bombay pueden consumir una comida preparada por su esposa sin tener que molestarse con los transportes colectivos, con todas las garantías de pureza ritual exigidas por la cultura culinario-religiosa india. La práctica se remontaría a principios de siglo: se dice que fue inaugurada por hombres de negocios ingleses y se difundió rápidamente entre los empleados indios de las oficinas de la ciudad.

Pero los dos mil *dabbawallas* de Bombay tienen desde hace unos años dificultades crecientes. Están sometidos a una competencia cada vez más fuerte: la de los restaurantes de *fast-food* que proliferan en la gran metrópoli india y que ofrecen toda clase de especialidades de inspiración occidental, que van de la pizza a la hamburguesa (de pollo, de cordero o vegetariana). El análisis

muestra que el éxito del *fast-food* en Bombay reposa en una serie de factores socioeconómicos y demográficos: el aumento de la edad media del matrimonio, que explica el número creciente de jóvenes solteros que viven solos (nadie, pues, en su domicilio, que les prepare su *dabba*); la frecuencia creciente del trabajo femenino; la imposibilidad financiera, para las categorías sociales interesadas (empleados de oficina, pequeños cuadros administrativos), de recurrir a criadas; el aumento de la distancia entre el domicilio y el lugar de trabajo, etc. Además, los restaurantes de *fast-food* presentan una superioridad simbólica sobre los *dabbas*: encarnan la modernidad a los ojos de categorías sociales atraídas por un estilo de vida más occidental, por el confort y el prestigio que a él se vinculan. Esta virtud era precisamente la de los *dabbas* cuando, a principios de siglo, los colonizadores británicos adoptaban su uso. Hoy es la de los Big Bite, Wimpy y Pizza King de Bombay (Davidson, 1985).

El acontecimiento

Hemos visto que las prácticas alimenticias se caracterizaban por una estabilidad real, a veces superior a la de otros rasgos culturales, pero que son, sin embargo, muy capaces de labilidad. Evidentemente evolucionan, se adaptan a la necesidad, integran en ciertas condiciones la innovación, traducen las dinámicas sociales. Por otra parte, no está claro por qué y cómo podría producirse de otra manera: con la paradoja del omnívoro hemos visto, en efecto, que neofilia y neofobia están igual y contradictoriamente inscritas en el omnívoro humano y que la cultura culinaria procede de esta misma contradicción. Hemos visto que la noción de «fondos de cocina» parece en fin de cuentas frágil, aun cuando ciertas particularidades de los sistemas culinarios, elementales o estructurales, parecen más perennes que otras. Los elementos del sistema pueden cambiar sin que la estructura se altere significativamente. Pero la estructura puede evolucionar, modificarse bajo el efecto de factores diversos. Las modalidades del cambio y sus causas son múltiples y diversas.

Elementos o estructura: la cuestión de saber lo que cambia en un sistema culinario no puede recibir, pues, una respuesta única y

simple sin que se le reintegre un factor decisivo, muy a menudo olvidado: el acontecimiento.

El acontecimiento tipo, casi experimental, es aquel al que han asistido los primatólogos japoneses cuando la joven hembra macaca lava por primera vez una batata en el agua del arroyo. Este acto protoculinario, reproducido primero de manera intrageneracional, se ha convertido, en definitiva, pasando por intermedio de las hembras a la segunda generación, en una «costumbre» y ha acarreado un montón de consecuencias, las cuales autorizaban a su vez acontecimientos secundarios; la tendencia así constituida se ha convertido en estructurante o reestructurante: el acontecimiento, el azar, en este caso la fantasía atípica de un individuo, se ha revelado estimulando un proceso de morfogénesis.

En las sociedades humanas complejas tales encadenamientos, generadores o no de «mutaciones», se producen a cada instante; su destino es imprevisible. En uno de los ejemplos que hemos examinado en este capítulo, el del aceite, consideremos el encadenamiento de los hechos: una gran empresa agroalimentaria toma la decisión de introducir un nuevo aceite, la colza, en su producto. En la misma época, en un laboratorio, un investigador obtiene resultados experimentales que hacen despertar una sospecha sobre el aceite de colza. El movimiento naciente de los consumidores se entera del asunto y alerta a la opinión. El evento inicial desencadena un proceso, cristaliza la tendencia, la acelera. La estrategia del gran competidor se ve reforzada y su éxito se precipitará: Francia pasa en unos meses o unos años al aceite de girasol. Más adelante, a más largo plazo, la estructura misma de la industria agroalimentaria francesa se encontrará profundamente modificada (Lesieur ha pasado a control italiano). En cuanto a los fondos de cocina, sufrirán un fuerte trastorno.

Hemos intentado examinar las modalidades, los mecanismos y las vías del cambio, de la adopción de nuevas prácticas o consumos, comprobando el papel desencadenante del azar, del evento inesperado. En el capítulo que sigue vamos a considerar las tendencias «pesadas», los factores exteriores, económicos, sociales, civilizatorios, que sustentan este cambio.

7. EL COMENSAL DEL SIGLO XX

En su encuesta sobre *La vie quotidienne dans les familles ouvrières*, publicada en 1956, P. H. Chombart de Lauwe muestra que, para los obreros franceses, una buena alimentación era ante todo una alimentación «nutritiva», es decir, sana, pero sobre todo abundante y saciable (Chombart de Lauwe, 1956). Treinta años más tarde, según una encuesta nacional del CREDOC, sólo un 4 por 100 de los encuestados piensan que una buena alimentación debe ser «abundante» (Haeusler, 1986). Más aún: el 63 por 100 de los entrevistados de una encuesta SOFRES estima que los franceses, «de una manera general, comen demasiado». En una encuesta comparable realizada en 1971, llegaban sólo al 50 por 100 (SOFRES, 1972; SOFRES, 1989).

Los estudios sobre las actitudes de los franceses en materia alimenticia coinciden: la preocupación cuantitativa, el «temor de que no alcance la comida», retroceden (Lambert, 1987). La preocupación dominante se va haciendo cada vez más de carácter *cualitativo*: en 1985, el término más a menudo empleado por una muestra de madres de familia para caracterizar una buena alimentación es *equilibrio*, una palabra cuya virtud movilizadora han reconocido enseguida los publicistas (Fischler, 1986a; Fischler, 1986b).¹

1. En la publicidad de la marca Évian, el tema de «equilibrio» ha reemplazado al de «la pureza» desde 1982 («El justo equilibrio», «El equilibrio es bueno», «La fuerza del equilibrio»). En 1990, la palabra equilibrio funda varias campañas publicitarias, especialmente la de Fruit d'Or.

La preocupación cuantitativa subsiste en ciertas partes de la población (asalariados agrícolas, obreros), pero retrocede. A la pregunta «¿cuál es la cualidad esencial de una buena alimentación?», el 40,6 por 100 de una muestra de mujeres de obreros de la región parisina elige la respuesta «nutritiva», contra el 6,6 por 100 de un grupo compuesto de mujeres de ejecutivos. A la inversa, estas últimas responden «equilibrada» en su gran mayoría (62,3 por 100); pero casi un tercio de las obreras (29,2 por 100) elige la misma respuesta.¹

En el espíritu de los comensales contemporáneos, la cuestión crucial es cada vez más saber qué comer y en qué proporción: en definitiva, *elegir*. La preocupación cuantitativa no está, por cierto, ausente: pero hoy se plantea la cuestión más a menudo en términos de *restricción*. Las encuestas muestran, en efecto, que a cada instante, entre un quinto y un cuarto de la población sigue alguna forma de régimen (Haeusler, 1985). El 47 por 100 de los franceses declara «cuidar su alimentación» (Irlinger *et al.*, 1990). En el sondeo SOFRES de 1989, una gran proporción de los entrevistados declara «evitar o limitar lo más posible» los platos con salsa, el vino, el azúcar. Entre las madres de familia interrogadas más especialmente sobre «la buena alimentación infantil», se ve aparecer con gran insistencia el cuidado de la regulación, la voluntad de evitar los excesos y los desequilibrios (Fischler, 1986a; Fischler, 1986b).

¿Qué ha ocurrido en tres décadas? ¿Cómo explicar este cambio profundo en las actitudes, esta aparente transformación de la relación con los alimentos? Desde la Segunda Guerra Mundial, movimientos de fondo han cambiado profundamente Francia y la mayor parte de las sociedades desarrolladas, modificando las prácticas, las mentalidades y las costumbres, especialmente alimentarias. Al mismo tiempo, la producción y la distribución de los alimentos han sufrido también profundas modificaciones, industrializándose y masificándose. Es en este contexto donde se

1. Encuesta realizada en 1989 en colaboración con Ph. Chappot sobre una muestra comparativa compuesta de dos grupos de mujeres asalariadas pertenecientes, respectivamente, a las categorías (PCS) 5 y 3 en la clasificación del INSEE (N = 247).

ha formado entre el comensal y su alimentación una relación en gran medida inédita.

LAS TENDENCIAS «PESADAS»

En treinta años, Francia se ha transformado más radicalmente, tal vez, que durante los últimos cien años. El país se ha desarrollado, industrializado, urbanizado. Con el cambio económico se ha modificado la composición social del país. En 1954 era aún un país esencialmente rural, con un cuarto de la población activa viviendo de la agricultura; hoy la proporción es apenas superior al 5 por 100 (INSEE, 1990). En los años cincuenta la reconstrucción y luego la industrialización han acelerado el éxodo rural y desencadenado un proceso de cambio rápido que durará al menos hasta los años setenta.

La civilización de la oficina

Mientras que la proporción de campesinos disminuía de manera considerable, la de ejecutivos, de técnicos, de profesiones intelectuales aumentaba claramente. Pero a finales de los años setenta se abre un proceso nuevo y violento. Apenas triunfa la revolución industrial en Francia, cuando ya entra en crisis. Según el censo de 1975, los obreros constituyen el 38 por 100 de la población activa: esta proporción no sería superada jamás.¹ Después del «fin de los campesinos» (Mendras, 1984) comienza una declinación de la clase obrera. En el espacio de algunos años, en efecto, se opera una «contrarrevolución industrial», en la cual se vienen abajo las ramas surgidas de la revolución industrial del siglo XIX, antes dominantes (Todd, 1988). La proporción de personas empleadas por la industria cae de 38,6 por 100 a 34,2 por 100 entre los censos de 1975 y 1982. En 1989, los obreros representan menos del 30 por 100 de la población activa (INSEE, 1990). El éxodo rural deja paso al «éxodo industrial», desplazan-

1. Hay en el mismo momento 9,3 por 100 de campesinos, 17,6 por 100 de empleados, 12,7 por 100 de cuadros medios (Todd, 1988).

dose lentamente hacia otras regiones la zona industrial de Francia del Norte y del Este, en un fenómeno análogo, aunque de menor amplitud, al que vivieron Gran Bretaña y otros países industrializados. Entre 1975 y 1982, en cambio, el número de personas empleadas en el sector terciario aumentó casi un 15 por 100.¹ La gran mayoría de los franceses (57,6 por 100 en 1982) trabaja ya para el sector de los servicios, un universo «lleno de diplomados, pequeños y grandes, cuyos títulos van del de profesor de enseñanza media al de catedrático de universidad» (Tood, 1988).²

Durante los «treinta gloriosos», el nivel de vida aumentó y, con él, el consumo. En el periodo 1950-1980, el consumo se triplicó en la Europa de los Seis (Malassis, 1986). Los franceses se equiparon primero con aparatos electrodomésticos, con automóviles, con televisores. En 1987, según el INSEE,³ el 71 por 100 de los obreros no calificados poseían un coche, el 79 por 100 un teléfono, el 92 por 100 una televisión, el 82 por 100 una lavadora, el 95 por 100 un frigorífico. Después de la ola de consumo de bienes de equipo, se desarrolló un consumo más «hedonista» (viajes, vacaciones, deportes, etc.), mientras que «la industria cultural» conocía un crecimiento sin precedentes (Morin, 1975).

La relación con el tiempo se ha modificado profundamente. La duración de vida ha aumentado y el tiempo de trabajo ha disminuido: menos de un cuarto del tiempo total está consagrado ahora al trabajo propiamente dicho. Han comenzado a pesar nuevas molestias, por ejemplo, las ligadas a los transportes. Pese a ello, puede parecer paradójico que el 43 por 100 de los franceses se quejen de falta de tiempo (Lambert, 1987; Herpin, 1980; Mermet, 1985). Sin duda, la organización tradicional del tiempo, apoyada en su conjunto en ritmos colectivos de masas (vacaciones escolares, horas punta, apertura y cierre de los comercios y de

1. Mientras que los efectivos de la agricultura disminuían en un 16,6 por 100 y los de la industria en un 9 por 100 (Todd, 1988).

2. En 1982, el porcentaje de individuos poseedores de un diploma igual o superior al bachillerato, que es de 6,6 por 100 en el grupo de edad de los 65 a los 74 años, es de 24,2 por 100 en el grupo de edad de los 25 a los 34 años (Todd, 1988).

3. INSEE, «Los principales bienes de equipamiento de la vivienda a mediados de 1987». *Premiers résultats* (163), pág. 2.

las oficinas, etc.), es vivida como una molestia por los individuos, que desean cada vez más planificar su vida cotidiana según ritmos que les son propios. La aspiración a una mayor flexibilidad, a una «personalización» de los horarios, se hace cada vez más imperiosa: la razón es, paradójicamente, que, cuando el tiempo «libre» es hoy más abundante que nunca, los individuos, después de haber ganado tiempo y energía en las tareas domésticas gracias a los electrodomésticos, buscan reducir aún más el tiempo consagrado a las actividades cotidianas, sobre todo la alimentación.

La civilización de la oficina es débil consumidora de esfuerzo físico. En Francia, como en los demás países desarrollados, los individuos han tenido tendencia a gastar cada vez menos energía muscular. A medida que el imperio de la oficina se extendía, retrocedían la fábrica y el taller tradicionales. Los empleos industriales mismos hoy apelan cada vez menos a la fuerza física y las tareas «manuales» tienden a reducirse cada vez más con los procesos de producción modernos: ocurre que los trabajadores manuales manejan ingenios eléctricos y los obreros calificados consolas electrónicas. En las ciudades —y hasta en el campo— la generalización de la calefacción central ha hecho aumentar la temperatura ambiente media y bajar al mismo tiempo los gastos en calorías necesarios para la termorregulación de los individuos. Asimismo, en el modo de vida urbano, el automóvil y los transportes disminuyen el trabajo muscular. Así, el *gasto* energético medio, que se estimaba en más de 3.000 calorías por día en el hombre y 2.400 en la mujer, habría caído de manera progresiva, desde finales de los años cincuenta, a 2.200 y 1.800, respectivamente. Si gastamos menos calorías, también *absorbemos* menos. Sin embargo, en términos de medias estadísticas y en la medida (discutible) en que las estimaciones son fiables, el consumo parece haber disminuido menos que las necesidades. Hay, pues, al menos en el aspecto estadístico, un saldo claramente positivo en el balance energético. Las disparidades sociales en la materia son considerables: las capas medias y superiores de la población francesa consumirían cerca de 2.800 calorías por día, mientras que la ración media de las clases llamadas populares superaría las 3.000 (Lambert, 1987). Estos datos, como veremos a continua-

ción, coinciden con los de la distribución social de la gordura y de la obesidad: en los países desarrollados, el *popolo minuto*, el pueblo delgado, se encuentra ya en las capas superiores, y el *popolo grasso* en las clases populares (Dupin, 1981; Lambert, 1987; François, 1990).

La «feminización» de la sociedad

Con la urbanización, la estructura familiar tradicional se ha transformado profundamente. La familia llamada extensa se divide o sólo subsiste de manera residual, dejando el mayor puesto a la familia mononuclear, que se vuelve cada vez más «la única institución social de base» (Scardigli, 1987). En la pareja ha evolucionado la división de los papeles. Las grandes decisiones (compra de un apartamento, porvenir de los niños) se toman de manera cada vez más igualitaria, así como las que conciernen a los gastos de equipamiento más importantes. En las clases sociales medias y altas, el reparto de las tareas tiende a ser más igualitario que en el medio obrero, donde la mujer asume siempre todas las tareas domésticas, pero también las administrativas (Glaude y De Singly, 1987).

En los años ochenta, una tendencia se afirma claramente: la «feminización» del mundo del trabajo, con repercusiones que se revelan cada vez más considerables en el conjunto de la sociedad.

Los cambios en la división de los papeles entre los sexos, en primer lugar, han modificado poco la vida cotidiana. El análisis de los empleos del tiempo no parece mostrar conmociones reales en el reparto de las tareas domésticas: las mujeres en 1985 pasaban algo menos de tiempo en la cocina, fregando los platos y en las compras, que en 1975, pero seguía siendo casi tres veces más que los hombres (Lambert, 1987). La verdadera novedad reside sin duda en la tensión que se ejerce, en las mujeres asalariadas, en la percepción que ellas tienen de su papel y de su identidad. El acceso a la vida profesional, cuando no siempre es dictado por la necesidad de un segundo salario, se ha vivido sin duda como una liberación, un desprendimiento del encierro doméstico. Pero las nuevas molestias que esta vida impone son

fuentes de dificultades. Seguir adoptando los papeles tradicionales de la mujer se convierte en un imposible (Scardigli, 1987). Algunas, además de las dificultades prácticas, sienten malestar y hasta culpabilidad. La «crisis de la identidad femenina» se convierte en un tema de fondo en los media y especialmente en las revistas femeninas, que lo encarnan fácilmente en el nuevo estereotipo *upper middle class* de la «super-woman», desgarrada entre carrera y familia.

Pero el surgimiento de una nueva feminidad, por difícil que sea, no debe ocultar la crisis profunda en la que ha entrado el universo masculino. El mundo en declive es un mundo con predominio masculino. En el plano social, como en el plano demográfico, lo femenino avanza, lo masculino retrocede. El mundo de los obreros –80 por 100 de hombres– retrocede en provecho del de los empleados –75 por 100 de mujeres–. A esto se añade el efecto de las tendencias demográficas: la diferencia entre la esperanza de vida de las mujeres y la de los hombres se acrecienta en el mundo desarrollado,¹ en Francia más que en otra parte: 72 años para los hombres, más de 80 para las mujeres. En especial en las capas de «marginados» de la modernidad, los hombres, más que las mujeres, son víctimas a la vez de los tradicionales flagelos masculinos (alcoholismo) y de los nuevos (toxicomanía), o de los que alcanzan un fuerte recrudecimiento, como el suicidio. El suicidio, en efecto, es tradicionalmente mucho más masculino que femenino, pero su avance es considerable desde los años ochenta,² en particular entre los jóvenes. El aumento, pues, toca de frente a los hombres, sobre todo a los que pertenecen a las categorías sociales en retroceso, muy especialmente los asalariados agrícolas (114 cada 100.000 en la franja de edad comprendida entre los 55 y los 60 años).

Estas tendencias no dejan de tener relación con el hecho de que los valores que aparecen en alza en el nuevo curso de la

1. En Estados Unidos, en las franjas de edad más allá de 75 años, el 65 por 100 de la población es femenina. *Statistical Abstracts of the United States*, 1989, pág. 13.

2. Cerca del 15 por 100.000 hasta 1976, supera desde 1982 el 21 por 100.000 (Baudelot, Establet y Lahlou, 1987).

civilización son precisamente valores considerados como más femeninos, al menos en la lógica tradicional, la que hoy se tambalea: la sensibilidad, la creatividad, la intuición, etc. Simétricamente, valores tradicionalmente masculinos tienden a retroceder, como lo indican la reprobación creciente de la violencia o el hecho de que los hombres, en las capas más jóvenes y más «avanzadas», aceptan gradualmente su parte en ciertas tareas tradicionalmente femeninas (el cuidado de los niños más que la limpieza o la cocina) y toleran mejor el acceso de las mujeres a las responsabilidades.¹ Prácticas propias de la «cultura» femenina tienen tendencia a ser adoptadas poco a poco por los hombres, en particular en el dominio del cuerpo o del vestido: a partir de los años sesenta, los hombres han comenzado a «perfumarse», a consumir cada vez más cosméticos (crema para las manos, colonia, pomada para los labios). Hoy, según un sondeo, el 82 por 100 considera que «es un progreso utilizar productos hasta ahora reservados a las mujeres» (Mermet, 1985): es cada vez menos equívoco entre los hombres, y no sólo en las clases superiores, manifestar el cuidado de su apariencia, aun cuando la «coquetería» o el narcisismo no se afirman siempre directamente. Las prácticas corporales y deportivas reflejan el ascenso de las preocupaciones estéticas: el desarrollo del deporte no se hace solamente en un contexto competitivo, sino también con un propósito de higiene corporal o de mantenimiento de «la forma», un término que abarca también *las formas*, es decir, la apariencia (Irlinger *et al.*, 1990). El uso en la ropa de materias y colores durante mucho tiempo rechazados como poco viriles ya no está vedado a los hombres, aun en las prendas interiores, y el cuidado puesto en la apariencia llega, en las clases superiores, a autorizar eventualmente el recurso a la cirugía estética. Veremos que, en materia alimentaria, los efectos de esta nueva tendencia son igualmente manifiestos y considerables.

1. El 70 por 100 de los hombres declara, en 1984, que aceptaría fácilmente trabajar bajo las órdenes de una mujer y un 80 por 100 que la situación de su mujer es muy superior a la suya (encuesta Gallup para *L'Express*, febrero de 1984; citado en Mermet, 1985).

Individuo y colectividad

La civilización urbana y técnica que se afirma a partir de los años sesenta aporta relaciones nuevas entre individualidad y colectividad. El individualismo y el hedonismo ganan. Pero con el individualismo se ven avanzar también problemas a él ligados, y especialmente el relajamiento de ciertos lazos sociales.

La crisis de la religión es un fenómeno de amplitud occidental, que se manifiesta a finales de los años sesenta por el debilitamiento creciente de la práctica religiosa católica (los países protestantes habían conocido el mismo fenómeno desde principios de siglo). El clero está, por así decir, en vías de desaparición.¹ En esta época, los modelos de felicidad individualista que proponen los media favorecen la difusión de los ideales de gratificación hedónica, la búsqueda de las satisfacciones personales, a través del tiempo libre, las vacaciones, el consumo. Los criterios de realización religiosos, morales y hasta políticos tienden a retroceder en favor de la búsqueda de satisfacciones y de goces individuales; según la feliz fórmula de Edgar Morin, «de la vacación de los grandes valores, nace el valor de las grandes vacaciones» (Morin, 1962).

Pero la vida ciudadana, el universo tecnoburocrático del trabajo, van a la par también con cierta atomización del individuo y de nuevas formas de aislamiento o de soledad urbana, que habían sido descritas desde los años cincuenta, especialmente por David Riesman en *La multitud solitaria* (Riesman, 1952). Con el éxodo rural, el individuo vive ya un desarraigo, al haber cortado con su comunidad de origen, con la familia extensa, con las redes de amistad y de parentesco tradicionales. Pero, por así decir, es por naturaleza como el modo de vida ciudadano moderno suele imponer también cierto aislamiento social. El universo del trabajo, fuertemente jerarquizado, burocratizado; el hábitat colectivo; el repliegue en la vida doméstica: todo ello contribuye a restringir la esfera de los contactos interpersonales. La empresa y la vivien-

1. Según los *Annuaire statistiques de l'Église catholique*, entre 1970 y 1981, el porcentaje de bautizados ha pasado del 84 al 66 por 100; el número de sacerdotes, de 45.000 a 38.500 aproximadamente; el número anual de ordenaciones, de 264 a 105 (citado en Mermet, 1985).

da no bastan para reemplazar en la vida cotidiana las redes de relaciones y de hábitos característicos de los modos de vida más tradicionales. El estudio de las relaciones de vecindad confirma que el hábitat colectivo es, de todos los tipos de hábitat, el menos propicio para el establecimiento de relaciones de vecindad (Héran, 1987).

El aislamiento se acentúa hoy por las tendencias demográficas. Además del envejecimiento de la población, común a la mayoría de los países desarrollados, se comprueba un acrecentamiento del número de los solitarios. El censo de 1981 ya indica que casi una cuarta parte de los hogares está constituida por personas solas, es decir 4,8 millones de individuos que viven solos (Weil, 1986).

Autonomía y anomia

En dominios como los de la vida sentimental, de las relaciones de pareja, de las estrategias educativas y de «la crianza» de los niños, de la salud y del vínculo con el cuerpo (la alimentación, pues) se han abierto importantes caminos. Tradicionalmente, estos dominios de la vida estaban en gran parte predeterminados o sobredeterminados por el aspecto social. La elección de los cónyuges, por ejemplo, estaba estrechamente constreñida por las pertenencias sociales, los intereses familiares o incluso, lisa y llanamente, por la voluntad de los padres. Las relaciones de pareja obedecían a reglas en que la conveniencia, la presión de las apariencias, las apuestas y alianzas tenían un papel importante, donde las coerciones cotidianas de la vida laboral imponían una cooperación constante, una estricta división de las competencias. La educación de los niños estaba en gran parte gobernada por la reproducción de modelos en que la tradición, el ejemplo de los padres, la religión, eran esenciales y nada susceptibles de ser cuestionados. En las capas sociales que viven más de cerca la evolución de la sociedad urbana y técnica estos determinismos se esfuman, se atenúan o incluso se disgregan. En numerosos dominios de lo cotidiano y de los destinos personales, los individuos se encuentran, en efecto, cada vez más enfrentados con la necesidad imperiosa de hacer ellos mismos elecciones, allí donde el grupo,

la familia, la tradición, la cultura, imponían antes sus determinismos. La elección de las amistades, de los amores, incluso la educación de los niños, ya no dependen implícitamente ni son gobernados por reglas tácita y consensualmente reconocidas por el conjunto del grupo social de pertenencia: entran en la esfera de competencia de los individuos, en el ejercicio de su autonomía. Hay que tomar decisiones individuales, y estas decisiones están marcadas por la libertad, al menos aparente, de la elección.

Esta autonomía creciente es también portadora de anomia. Para tomar estas decisiones, para hacer estas elecciones, hacen falta, en efecto, criterios, sean éstos morales, económicos, médico-higiénicos, etc. Ahora bien: como las ideologías y las creencias tradicionales tienden a ser cuestionadas cada vez más, los criterios que derivan de ellas se han ido debilitando poco a poco hasta ser, a veces, inexistentes. Ya no existe, por ejemplo, una manera «natural», es decir, socialmente aceptada, de educar a los niños, sino un abanico de actitudes posibles (tradicionalista, conservadora, autoritaria, liberal o laxista, etc.). Y si una «vulgate» dominante, influida por el psicoanálisis menos rigorista, parece desprenderse y extenderse, resulta que las actitudes individuales son el objeto de una decisión de los padres cada vez más a menudo explícitamente formulada: todo se da como si cada familia debiese establecer su propia política en la materia.

Como veremos, esta situación de fluctuación anómica, de «vacación» de los principios socialmente aceptados, tiene también consecuencias importantes en las representaciones y las prácticas en materia de alimentación. En este dominio, como en el de las amistades, los amores, como en la educación de los niños, hay que hacer ya elecciones, tomar decisiones: en definitiva, ejercer una autonomía individual. Ahora bien: en materia alimenticia, la elección se ha vuelto, como veremos, algo particularmente delicado.

De la granja a la fábrica, de la cocina a la fábrica

La alimentación se ha convertido en una industria. Los productos que comemos están cada vez más transformados: las tres cuartas partes de nuestros alimentos han pasado por las manos de la industria, y los que vienen aún directamente de la granja suelen ser cada vez más portadores de valor añadido: embalaje, acondicionamiento, preparación, etc. En los años ochenta, el agroalimentario se ha convertido en el primer sector industrial francés, con una facturación de más de 500 mil millones de francos.¹

Desde los años cincuenta, la producción y la distribución de los artículos alimenticios se han transformado radicalmente. La producción se ha «deslocalizado» (Pelto y Pelto, 1983). Hasta una fecha bastante reciente, en muchos países occidentales el sistema agroalimentario se caracterizaba por el hecho de que una parte importante de los recursos alimenticios consumidos se producía en el mismo lugar, en el marco de lo que los ecologistas llaman «ecosistemas domésticos diversificados» (Barrau, 1974; Barrau, 1983). El «terruño» local proporcionaba una buena parte de la alimentación cotidiana y el repertorio culinario que construía alrededor de este abanico de recursos. Del exterior provenía un número relativamente restringido de productos, a menudo muy valorizados, ya porque se los consumía en casos excepcionales, ya porque permitían modificar el sabor corriente (sal, azúcar, especias, etc.).

La revolución agroalimentaria ha instaurado progresivamente un sistema en que la producción de los artículos se organiza a escala regional, nacional o hasta mundial. En este sistema, que se llama «ecosistema doméstico hiperespecializado», el de los campos de trigo o de los *corn belts*, la producción local es menos variada y los aportes exteriores deben ser cada vez más importantes, ya que la división del trabajo de producción y el intercambio son las claves de bóveda del edificio (Barrau, 1974; Barrau, 1983). Al disminuir el número de las explotaciones agrícolas y aumentar

1. *Libre Service Actualités (L.S.A)* (1133), 14 de octubre de 1988, pág. 19.

la productividad, en los años ochenta hemos llegado a una situación en que cada agricultor francés «nutre» estadísticamente a unas 30 personas. La alimentación se ha convertido, según la terminología tecnoeconómica oficialmente empleada, en una «tramitación» agroindustrial (François, 1990).

Los individuos, como hemos visto, buscan comprimir cada vez más la parte de su tiempo cotidiano que depende de las obligaciones. La industria agroalimentaria pretende responder a esta demanda. Transformando los productos agrícolas, no sustituye solamente a los oficios de producción tradicionales, sino también, y cada vez más, al usuario final, es decir, al ama de casa y a los profesionales de la hostelería. La preparación culinaria o preculinaria se desplaza cada vez más de la cocina a la fábrica: los nuevos «alimentos-servicio» incorporan cada vez más trabajo y tiempo, de los que se libera el consumidor, sean platos preparados o legumbres precocidas, purés instantáneos o café soluble (Sylvander, 1988). La cocina se industrializa tanto como la agricultura y la transformación de sus productos.

El supermercado planetario

En los años sesenta se produce un evento considerable: el nacimiento de las grandes superficies, hiper o supermercados. La urbanización y su doble corolario, la «suburbanización» y, sobre todo, el desarrollo del automóvil, son las condiciones esenciales de esta revolución del comercio minorista. El ascenso de las grandes superficies va a revolucionar el consumo, los modos de vida, después de haber provocado agitaciones sociales y alterado la vida política. En 1960 existían siete supermercados¹ en el conjunto del territorio francés. A principios de 1989, el ministerio de Comercio cuenta 6.493 supermercados y 747 hipermercados. En el mismo período, se estima en 100.000 el número de pequeños comercios que han cerrado sus puertas. Las tiendas tradicionales de ultramarinos han desaparecido prácticamente en

1. Según la definición de uso en la profesión, se llama supermercado a una tienda de autoservicio alimentario que supera los 400 m². Un hipermercado no es exclusivamente alimentario y supera los 2.500 m².

las ciudades. A pesar de la ley Royer de 1973, destinada a frenar y regular su extensión, las grandes superficies hoy forman parte constitutiva, cada vez más, del tejido y del paisaje de la periferia urbana. En 1969, el 10,4 por 100 de las compras de productos alimenticios se hacían en las grandes superficies. En 1988, por primera vez, la mitad de estas compras se han efectuado en los hipermercados y supermercados (INSEE, 1989). A partir de 1980, las últimas tiendas de ultramarinos, aquellas que subsistían en el medio rural, han comenzado a desaparecer (Courson, 1990).

Con el supermercado, las estrategias de compras se transforman. Las «compras» cotidianas tienden a desaparecer en favor de la salida semanal (o incluso menos frecuente). La planificación de las compras se hace, pues, a más largo plazo, lo que está lejos de excluir la compra impulsiva, que, por el contrario, desde la disposición de las estantes y de las mercancías (este arte se llama *merchandising*), todo busca estimular. En los pasillos de los hipermercados los clientes practican la recolección y el aprovisionamiento a gran escala, recuperando de alguna manera comportamientos arcaicos de primates prehomínidos bajo el abrigo de la selva virgen.

El desarrollo de la gran distribución abre verdaderamente la era del consumo de masas en el dominio agroalimentario en Francia. La industrialización de la alimentación puede proseguirse y realizarse. Sus corolarios —la publicidad, el marketing de masas y las marcas— se desarrollan. Los alimentos se convierten en productos industriales en su totalidad, cada vez más transportados, incorporando un valor añadido cada vez mayor. En lo sucesivo se venden bajo una marca; se conciben, embalan y comercializan con el apoyo de todas las técnicas del marketing, de la publicidad y de las otras técnicas de promoción.

Las consecuencias en el consumo son considerables y complejas. Por una parte, los nuevos alimentos industriales tienden a estandarizarse, a homogeneizarse. Las cualidades principales que la nueva distribución espera de ellos son la regularidad, el tiempo de conservación y el *mass appeal*, es decir, el incentivo generalizado, más allá de las distinciones de edad, de clase y de cultura. En esta lógica, los sabores fuertes, las particularidades, reposan en

tradiciones locales, regionales, de terruño, que tienden a diluirse en favor de un «mínimo común denominador». Los nuevos productos de masas se consumen en todos los rincones del país e incluso, cada vez más, del planeta. En todas las estanterías de los supermercados del mundo figuran el ketchup Heinz y el Nescafé, los yogures y los helados, el whisky escocés y las gaseosas.

Pero al mismo tiempo que esta estandarización, avanzando con el mismo paso que ella, se notan tendencias de sentido contrario y en principio una diversificación de los productos consumidos. Super o hiper, la gran superficie es primero un mercado, y los productos del mundo entero entran allí cada vez más. En veinte años, mil novedades se han impuesto en nuestros aprovisionamientos. Los supermercados han llevado consigo el perfeccionamiento y la generalización de la cadena del frío. Es en las estanterías de los supermercados, en especial en las vitrinas refrigeradas, donde se han visto aparecer en apretadas filas nuevos productos destinados a volverse fundamentales en nuestra alimentación. Allí han proliferado primero los yogures (vendidos aún en las farmacias antes de la guerra), luego los quesos frescos y los postres lácteos, los helados y los congelados. En las mismas «góndolas» de los supermercados se han ido imponiendo progresivamente el ketchup y los corn flakes, las conservas de piña y los zumos de naranja en frascos, el café instantáneo y las botellas de plástico. El maíz, el aguacate, el kiwi, los lichís, primero en conserva y luego frescos: toda clase de alimentos extraños o exóticos se ha generalizado, si no trivializado, en veinte años.

Además, en el supermercado planetario que contribuyen a instalar, los colosos de lo agroalimentario deben tener en cuenta ciertas particularidades locales cuando buscan imponer sus productos universales. Los europeos, según parece, son más hábiles en este juego que algunos de sus competidores americanos: Nestlé produce más de doscientas mezclas de café diferentes para satisfacer los gustos específicos de los mercados nacionales que abarca. Demasiado ansiosos por imponer una oferta uniforme, no del todo conscientes de las particularidades de la cultura local, los gigantes americanos a veces tienen traspiés: Campbell, que quería comercializar sus sopas en botes en Brasil, tuvo un fracaso vergonzoso. Otras sociedades americanas, que querían introducir sus

cookies en Gran Bretaña, fracasaron también: el producto americano era blando, y a los británicos sólo les gustan las *cookies* duras (Greenhouse, 1988).

Los apóstoles de la gastronomía y de la buena comida deploran el enrase de las particularidades, el declive irremediable de la calidad, la extinción de los sabores, el triunfo de los sucedáneos. Describen con delectación morbosa el hundimiento lamentable de los quesos, la estandarización lastimosa de los embutidos, la insipidez de las frutas y de las legumbres, la homogeneización falsificadora de los vinos. El desarrollo de productos de alta gama, que ven como supervivencias lujosas o artilugios engañosos, no los consuela.

Los profetas del marketing parecen confirmar a su manera las perspectivas que desesperan a los gourmets: pronostican una uniformización casi total de las costumbres alimenticias, una «mundialización» de los gustos. Algunos dirigentes de los grupos agroalimentarios, como el presidente de Philip Morris, fundan incluso su estrategia en esta perspectiva y lo hacen saber (Greenhouse, 1988).

La planetarización de lo agroalimentario y la gran distribución introducen una suerte de sincretismo culinario generalizado, que corresponde en todo a lo que Edgar Morin había descrito en *El espíritu del tiempo*, a propósito de la industria cultural (Morin, 1975). Pero el *agro-business* planetario no destruye lisa y llanamente las particularidades culinarias locales: desintegra e integra a la vez, produce una especie de mosaico sincrético universal o realiza, según la fórmula que Edgar Morin aplicaba a la cultura de masas, «un verdadero *cracking* analítico [que] transforma los alimentos naturales en productos culturales homogeneizados por el consumo masivo» (Morin, 1975, pág. 85). Al mismo tiempo, pues, que lima las diferencias y las particularidades locales, la industria agroalimentaria envía a los cinco continentes especialidades regionales y exóticas, adaptadas o estandarizadas. Los quesos «tradicionales», que se han vuelto rarísimos y caros, son reemplazados por sucedáneos pasteurizados, pero estos quesos franceses industriales se consumen tanto en Alemania como en el rincón más apartado del Medio Oeste. Nestlé, por medio de Findus, se sorprende de vender tan bien en Francia la *mussaka* a

la griega congelada. El *müsli* suizo se introduce cada vez más en los *breakfasts* británicos y los desayunos franceses. Así, el *agro-business* planetario se sirve de los folklores culinarios que ha contribuido a desintegrar para promover versiones homogeneizadas o edulcoradas en todos los rincones del universo.

Pero sería un error creer que la industrialización de la alimentación, el progreso de los transportes, el acontecimiento de la distribución de masas, sólo pueden disgregar y enrasar las particularidades locales y regionales. En realidad, en ciertos casos, la modernidad no excluye, sino que incluso favorece la formación de particularidades locales. Para apoyar esta afirmación recurramos una vez más a un ejemplo americano. Se trata en este caso de una innovación culinaria reciente, ligada al mundo urbano y a la hostelería de masas. Y, sin embargo, en unas décadas se ha convertido en una especialidad local por completo, reivindicando una «autenticidad» tan incuestionable como la de la fabada o la bullabesa, a pesar del hecho de que reposa inicialmente en un increíble «tejamanaje sincrético» (Morin) transcultural. Esta especialidad neofolklorica no ha traspasado todavía los límites de su ciudad de origen. Se trata del *Cincinnati chili*, del nombre de la gran ciudad de Ohio que lo consume desde los años veinte. El ascenso de esta especialidad neorregional del siglo XX americano ha sido relatado en detalle por un folklorista americano (Lloyd, 1981).

El *Cincinnati chili* es una preparación a base de carne picada de vaca a la que, una vez hervida, se le añade una mezcla de doce a dieciocho hierbas y especias, la canela entre ellas. La mezcla así obtenida se hace espesar aún durante tres o cuatro horas. El *chili* se sirve según cierta cantidad de variantes (*ways*) que comportan un número creciente de elementos: en la versión «de base», el *chili* se pone sobre un lecho de *spaghetti* (*chili spaghetti*); se puede cubrir este conjunto con una capa de queso rallado (*three-way*); añadir un piso de cebollas blancas picadas (*four-way*); coronar el conjunto con una capa de judías (*five-way*). Estas variantes forman un inventario estricto y la denominación de las *ways* corresponde a reglas tan rigurosas como las de toda cocina tradicional. El *Cincinnati chili* se sirve en 65 *chili parlors* especializados pertenecientes a cadenas comparables a las que, a través de

los Estados Unidos, sirven *fast-food*, así como en la mayoría de los restaurantes de la ciudad. Los habitantes preparan también el *chili* en su casa y lo consideran verdaderamente como una especialidad local.

El *Cincinnati chili* es la invención de un inmigrante de origen búlgaro nativo de Macedonia, Tom Kiradjieff. En los años veinte vendía *coney islands* o *chili dogs* (una forma de *hot dogs* o perritos calientes neoyorquinos) a la salida de un cine (que dio su nombre, *Empress*, a la cadena de restaurantes que Kiradjieff fundó más tarde). Más que utilizar los restos de carne de la víspera para hacer el *chili con carne* «mexicano», según una práctica entonces corriente en los restaurantes de la zona, Kiradjieff innovó utilizando carne de vaca fresca y sirviéndola con *spaghetti*, pero añadiendo sobre todo una salsa «sincrética» que integraba elementos, sobre todo las especias, tomadas a la vez de la que él servía sobre sus *chili dogs* neoyorquinos y en las comidas balcánicas. Inicialmente, Kiradjieff mezclaba todo como en un plato de pastas italianas. Sólo hacia 1930 tuvo la idea de la versión «estratificada», no mezclada.

Conforme a la lógica de las cadenas de *fast-food* con licencia, las cadenas de *Cincinnati chili* intentan desarrollarse y extenderse. Hasta ahora, las grandes ciudades vecinas se han mantenido reacias a estas empresas, como, por otra parte, el resto de Estados Unidos: la mayoría de las tentativas de las cadenas especializadas fuera de la región han fracasado. Sus dirigentes calculan que el nombre de *Cincinnati* ayuda poco a valorizar la empresa y han decidido, fuera de su ciudad, rebautizar al *Cincinnati chili* como *gourmet chili*.

Este caso es casi experimental: a través de él se pueden analizar los procesos de formación, de difusión, eventualmente de bastardeo de folklores culinarios en la era agroalimentaria. En Europa, los modelos tradicionales sólo se consideran «auténticos» cuando se remontan a la civilización rural y se supone que la industrialización alimentaria no ha podido destruirlos por nivelación y aculturación. Y en este caso, no obstante, es en el medio urbano, industrial, en plena modernidad, donde se ha formado una tradición culinaria local.

El choque de los gigantes

Que la industria y la distribución de masas tome en sus manos lo comestible y que nazca en Francia y en Europa un *big business* agroalimentario entrañan otras consecuencias. Desde finales de los años sesenta los mercados se vuelven tan importantes, las inversiones industriales y publicitarias tan masivas, las apuestas tan colosales, que los procesos de concentración nacional y luego multinacional se aceleran. Al lado de los gigantes americanos o de las potencias mundiales que son desde hace mucho tiempo empresas como Unilever o sobre todo Nestlé, se forman o se desarrollan grupos nacionales con ambición multinacional como BSN en Francia. Las ramas profesionales (azucareras, cerealeras, cárnicas, industria láctea, aceiteras, etc.) se organizan cada vez más activa y eficazmente a escala nacional o internacional.

Ahora bien: durante los años setenta y sobre todo ochenta, la medicina afirma cada vez con mayor vigor la preocupación que le causan las «enfermedades de civilización» ligadas al fenómeno alimentario. Las cuestiones de salud pública, el control y la vigilancia del *agrobusiness* se vuelven una preocupación cada vez más imperiosa para el movimiento de los consumidores y los poderes públicos. Los grupos agroalimentarios desarrollan, con medios cada vez más considerables, estrategias destinadas a responder a esta preocupación, a la reglamentación que se desarrolla y prolifera, a la inquietud creciente de los consumidores. La inocuidad de los alimentos, sus virtudes nutricionales, se convierten en objeto de debates planetarios. Los industriales despliegan esfuerzos considerables por afirmar la superioridad de sus productos en este terreno. Subvencionan investigaciones, dirigen campañas cada vez más intensas de relaciones públicas o de *lobbying*.

Los debates médicos parecen a veces reflejar estas luchas más que arbitrarlas: los investigadores se suelen ver cada vez más puestos en situación de expertos, es decir, llamados a legitimar o garantizar decisiones políticas o alegaciones comerciales. Así, por ejemplo, en los años setenta, el nutricionista británico John Yudkin defiende la tesis de que la responsabilidad del colesterol

1. *The New York Times*, 21 de diciembre de 1974. Comunicado por H. Levenstein.

sanguíneo en la etiología de las enfermedades coronarias es en realidad mucho menor que la de los triglicéridos, lo que implica, según él, que el azúcar es mucho más peligroso a este respecto que los huevos, ricos en colesterol y denunciados como tales por la asociación de los cardiólogos americanos. En 1974, informa el *New York Times*, se dirige a Estados Unidos y expone este punto de vista durante una conferencia de prensa. Ahora bien: este acto está patrocinado por... la asociación de productores de huevos.¹ Ya se ha expuesto cómo los productores de aceite y de margarina han acentuado su ventaja sobre la mantequilla, por un lado, y sobre el cacahuete y la colza, por otro, gracias a campañas de largo aliento en favor del girasol, realizadas junto con consumidores y profesionales para mostrar las ventajas nutricionales de los ácidos grasos poliinsaturados contenidos en sus productos. En cuanto a las diferentes agrupaciones de intereses cerealeros, han hecho esfuerzos por frenar o invertir el movimiento que hace declinar el consumo de productos a base de cereales. Han encontrado motivo de satisfacción en el hecho de que, en los años setenta, los hidratos de carbono llamados de absorción lenta, como el pan, han sido en gran parte rehabilitados (bajo el nombre de «feculentos», habían sido desterrados durante décadas), así como las fibras indigeribles. Los azucareros, después de haber obtenido, desde principios de siglo, que la legislación proteja a la vez al consumidor y a su producción contra los sustitutos y la «sofisticación», deben transigir, en la Europa de los Doce, con los nuevos edulcorantes de síntesis, cuya utilización se autoriza ahora en los productos de gran consumo y su venta se permite en las grandes superficies.

Las industrias nacionales, a menudo con el apoyo de los gobiernos, se ponen de acuerdo para defender en la escena internacional unos modelos alimenticios y dietéticos fundados en sus producciones: el sector agroalimentario italiano sostiene, en los años ochenta, una campaña que recomienda las virtudes a la vez frugales y apetitosas de la *dieta mediterránea* contra las enfermedades cardiovasculares y las patologías de la civilización. En Francia hay investigadores que se proponen probar que el modo de alimentación nacional tiene propiedades semejantes (la mortalidad cardiovascular es casi dos veces y media más baja que

en Estados Unidos) y se dedican a conseguir financiación del Estado y de los industriales: unos estudios epidemiológicos lanzados con sentido de la oportunidad indican que el consumo (moderado) de alcohol y más especialmente de vino cumple quizá un papel protector (Richard, 1987)... En Estados Unidos, Kellogg's, que está dotado de una fundación para la salud y la nutrición, ha introducido en el mercado una serie de productos que merodean las fronteras entre el alimento y el medicamento, comprendidos cereales de desayuno a base de salvado de avena: esta sustancia, según ciertos estudios, parece tener un efecto benéfico sobre la tasa de colesterol sanguíneo, o sea, sobre el corazón y las arterias.

Guirigay dietético y cacofonía alimenticia

Así, con la industrialización del sector alimentario, las elecciones y las preferencias alimenticias se han convertido en apuestas económicas planetarias. Poderosos individuos intentan, con más o menos éxito, a plazos más o menos largos, desviarlas u orientarlas. Este enfrentamiento pasa por un reto en el terreno de la investigación, un conflicto de expertos y de científicos, cada uno de ellos produciendo e invocando estudios en apoyo de sus tesis. En el mundo desarrollado, un guirigay dietético se ha instalado prácticamente de manera constante: el Estado, el movimiento de los consumidores, los médicos de diversas especialidades, los industriales, la publicidad, los media, contribuyen a ello permanentemente, de manera más o menos confusa y contradictoria para el comensal. Este guirigay dietético se funda en una verdadera y planetaria cacofonía alimenticia: los discursos dietéticos se mezclan, se enfrentan o se confunden con los discursos culinarios y gastronómicos, los libros de regímenes con los libros de recetas, los manuales de nutrición con las guías gastronómicas. Por todas partes crecen la prescripción y la prohibición, los modelos de consumo y las advertencias: en esta cacofonía, el comensal desorientado, en busca de criterios de elección, logra sobre todo nutrir su incertidumbre. Así, en 1990, un estudio realizado en California muestra que dos habitantes del estado sobre tres, agobiados de informaciones contradictorias, no llegan

a hacerse una idea clara de lo que debe ser su alimentación. El estado de California ha decidido, pues, publicar una *daily food guide* distribuida gratuitamente e instalar un centro de información telefónica gratuito.¹

La transmisión del saber culinario

La urbanización, la modificación de la estructura familiar, el trabajo asalariado de las mujeres, el número creciente de comidas hechas fuera, todo ello ha contribuido a modificar considerablemente la transmisión del saber y de las habilidades culinarias. Tradicionalmente, esta transmisión se realizaba de madre a hija (no se trata aquí, desde luego, de la cocina profesional), por la participación de las hijas pequeñas en el trabajo doméstico y luego por iniciación en las recetas. En una encuesta reciente, una pregunta de *multiple choice* se refería a la manera en que los encuestados habían aprendido a cocinar: el 53 por 100 daba la respuesta «por mi madre», el 53 por 100 «por mí mismo» y el 32 por 100 «por los libros».² En la división del trabajo entre los cónyuges, hemos dicho, sólo se nota todavía una débil evolución de la distribución de los papeles domésticos. Pero en materia de cocina es probable que los fenómenos se aceleren en cada generación. Parece que se asiste a una nivelación de las diferencias de competencia culinaria entre los sexos. Todo se da como si, abandonando su familia, los jóvenes en general comenzasen a estar en igualdad de competencia (¿de incompetencia?) culinaria. Es cada vez menos en la familia de origen, de manera cada vez menos diferenciada según los sexos, como se realiza la iniciación o la formación culinaria; cada vez más, al contrario, en el momento en que se abandona a dicha familia para instalarse solo o en pareja, lo que explica que en una alta proporción los entrevistados declaren haber aprendido a cocinar por sí mismos y por los libros. Esta última respuesta se confirma con una pregunta sobre

1. *Los Angeles Times*, 19 de abril de 1990: A3, A28.

2. Comité Génération Cuisine SEB, 1989. Encuesta telefónica sobre una muestra de 400 personas. La pregunta citada es de *multiple choice*: el total de las respuestas es superior al 100 por 100.

la manera como se conciben las comidas excepcionales, aquellas en que las relaciones sociales son importantes: los consultados declaran acudir ante todo, en este caso, a un libro de cocina (42 por 100).

Las entrevistas realizadas en 1985 entre madres de familia mostraban que son muchas las que coleccionan las «fichas de cocina» de las revistas de mujeres, las recetas que se proponen con los productos alimenticios industriales o los utensilios de cocina (Fischler, 1986a). El conjunto de los datos empíricos parece indicar que existe un momento de tránsito, no de una tradición oral a una tradición escrita y libresco, sino a una situación mixta, indeterminada, abierta a todas las transformaciones. Se trata de un proceso de reaprendizaje individual. Por ensayo y error, cada uno debe rehacer todo el camino, integrando informaciones múltiples: recuerdos familiares, fuentes escritas diversas, informaciones obtenidas de los allegados. En esta nebulosa de informaciones heteróclitas y de tanteos personales pueden coexistir influencias culinarias muy diversas y sincréticas, ya que las recetas puestas en práctica no están formalizadas ni sobre todo ligadas a automatismos familiares, a un largo hábito de repetición de gestos y de habilidades manuales. Las informaciones utilizadas ya no provienen exclusivamente de la tradición culinaria local o familiar; la originalidad, eventualmente el exotismo, se juzgan positivamente. Las influencias no provienen incluso necesariamente del dominio culinario estricto: los consejos dietéticos (que, por otra parte, toman cada vez más a menudo la forma de recetas) pueden tomarse directamente en cuenta. La experimentación audaz y lúdica está incluso favorecida por el hecho de que la cocina se convierte cada vez más a menudo en una actividad de tiempo libre y no sólo una obligación cotidiana. Este reaprendizaje individual es, pues, la oportunidad de la integración compuesta de elementos culinarios exteriores a la tradición local, de la obediencia a preocupaciones dietéticas, en definitiva, de una mezcla sincrética: al gran *cracking* producido por la industria responde un eclecticismo creciente de los individuos.

En los países desarrollados, los consumos alimenticios están recorridos por amplias ondas de cambio. Estas evoluciones están ligadas a los trastornos demográficos, sociales, económicos, civilizatorios, a los que hemos pasado revista.

Algunas parecen vincularse a corrientes seculares o de largo plazo. En Francia, las grandes tendencias de la evolución del consumo desde el siglo XIX parecen haber sido, por una parte, el avance de los productos de origen animal (carne, productos lácteos), y, por otra, la declinación de los productos de origen vegetal, especialmente a base de cereales.

En más breve plazo, desde la última guerra, se ha producido una declinación del consumo de ciertos productos antes utilizados cotidianamente. Estos productos se califican como «populares», «tradicionales», o incluso, según la fórmula de Claudian (Claudian, 1972), son alimentos «de escasez», que dependen del «gusto de necesidad»: legumbres, pastas, patatas, sidra, etc. La declinación de estos alimentos está claramente ligada a la evolución de la estructura social del país desde hace treinta años: «los alimentos en decadencia son para la mayoría sobreconsumidos por categorías sociales también en decadencia, y desdeñados por las categorías en ascenso» (Grignon, 1986). Así, los productos crecen y decaen con las clases que los consumen: la decadencia de los campesinos y luego de los obreros explica en parte el declive de algunos de los alimentos más característicos del «gusto de necesidad» popular.

A largo plazo, el aumento del consumo de carne, al menos hasta una fecha reciente, parecía constituir la corriente más fundamental y la más irreversible. A principios del siglo XIX se estimaba el consumo anual *per capita* en Francia en unos 20 kilogramos; en 1983 había pasado a 93,5 kilogramos y el consumo de carne de vaca, de cerdo, de aves de corral y de pollo seguía aumentando rápidamente. Pero la vaca y la ternera han comenzado a estancarse y luego a retroceder en el transcurso de los años ochenta (Beaufort y Poumeyrol, 1984). A partir de 1986, las profesiones de la carne se alarman: el consumo de carne roja (observado a partir de datos que no toman en cuenta la carne

utilizada como materia prima para la transformación: pizza, platos congelados, alimentos para perros, etc.) retrocede, fenómeno sin precedentes en período de prosperidad. En 1987, el consumo observado en los hogares bajaba en un 2,3 por 100 para la vaca y en 3,1 por 100 para la ternera con respecto al año anterior. En realidad, parece que dos fenómenos coinciden. Por una parte, el consumo de productos de la carne se distribuye de manera diferente: la vaca, especialmente, ha perdido terreno con respecto a las aves previamente troceadas, y el consumo directo ha retrocedido probablemente en favor de los productos transformados. Por otra parte, la «carne roja» ha perdido una buena parte de su preeminencia simbólica: en 1985, el 23,3 por 100 de los entrevistados están «completamente de acuerdo» con la afirmación de que «la carne roja es indispensable para el equilibrio alimenticio»; en 1987 sólo son el 19,6, y el 67,4 por 100 de los consumidores considera que come demasiada carne de vaca. Además, el consumo disminuye en mayor medida en las categorías sociales de renta alta.¹ Estas modificaciones en la relación con la carne reflejan probablemente una evolución de las concepciones dietéticas en la cima de la jerarquía social, y esta evolución se corresponde con las tendencias «pesadas» que se señalaron antes: desplazamiento del consumo alimenticio hacia productos cada vez más transformados, cada vez más ahorradores de tiempo; decadencia de los modelos alimenticios tradicionalmente masculinos, evocadores de virilidad, como la carne roja, etc.

El consumo global de pan, por su parte, ha sufrido una evolución de largo plazo igualmente destacable y de sentido inverso a la de la carne antes de su reciente estancamiento. La ración *per capita* se estima, a principios del siglo XIX, en 550 gramos por día; culmina en 1885-1890 en 811 gramos (Toutain, 1971); es de 170 gramos en 1980, según la encuesta permanente del INSEE. En otros términos, la estructura misma del sistema alimentario de los franceses se ha modificado profundamente. El pan constituía el alimento de base y, en cuanto tal, estaba sacralizado: ha perdido esa función. Desde los años sesenta, se comienza

1. Panel Secodip (4.500 hogares representativos de la población francesa). Document Centre d'Information des Viandes, París.

a consumir más carne que pan *per capita* (Lambert, 1987). ¿Hace falta recordar de nuevo que, en el lenguaje corriente, ya no hay que ganar el pan, sino el bistec?

Los cambios se aceleran desde los años sesenta. Los alimentos en fuerte ascenso son los yogures (estrechamente ligados, como hemos visto, al desarrollo de las «grandes superficies»), el jamón, la carne de cerdo, el queso, las aves, los frutos frescos. Descienden, en cambio, primero las patatas, luego el vino ordinario, el pan ordinario, el azúcar, las pastas alimenticias,¹ la cerveza, la mantequilla, las legumbres frescas, el pescado fresco y el café (Grignon, 1986). Para comprender estos fenómenos, hay que analizarlos más finamente que lo que pueden hacerlo los instrumentos estadísticos más torpes, que se fundan en clasificaciones en parte arbitrarias. Lo que se consume menos, en efecto, no es tanto el pan, el vino o las pastas como *lo ordinario*.

El efecto altura de gama

La mayoría de los autores lo notan: la evolución de los consumos alimenticios verifica la ley de Engel, economista del siglo XIX, quien predecía que, con la elevación del nivel de vida, la parte de los gastos consagrados a la alimentación debía disminuir y que los productos más caros y de mejor calidad sustituirían a los productos baratos. La parte de la alimentación en los gastos de los franceses ha pasado, en efecto, de un 30 por 100 en los años sesenta a menos del 20 por 100 a finales de los ochenta, cuando los gastos de alojamiento, de salud, de ocio, ocupan un lugar cada vez más importante en el presupuesto de los hogares.² Y mientras que el consumo de los alimentos de base, los antiguos alimentos de necesidad, se deshace o se viene abajo, todo un mercado de la calidad y de la especialidad se desarrolla. Así, el de pan ordinario cae, pero los panaderos multiplican las innovacio-

1. Se trata sobre todo, como se ha visto, de las pastas ordinarias y no de alta gama y de importación italiana, que funcionan muy bien. En lo que concierne a las legumbres y al pescado, sus versiones transformadas, en especial como congelados, están probablemente en alza.

2. En valor absoluto, no obstante, el consumo alimenticio ha seguido aumentando.

nes y el mercado de los «panes especiales» se desarrolla cada vez más (pan con levadura, pan de pueblo, pan completo, *baguette de campagne*, pan de centeno o de otros cereales, pan con nuez, pan con pasas, sin olvidar el pan Poilâne). El vino de mesa común está en rápida y continua decadencia, pero, en treinta y cinco años, el consumo de vino de calidad se ha duplicado.

El ascenso de la «altura de gama» se manifiesta igualmente en lo que concierne a las formas de distribución. El pequeño comercio minorista especializado se ha venido abajo o se ha transformado. Sólo los carniceros y los panaderos han resistido un poco: los franceses parecen serles especialmente fieles (en 1989, sólo el 11 por 100 del pan y el 40 por 100 de la carne se compraban en las grandes superficies) (INSEE, 1989). La resistencia de estos comercios es mayor cuando se dirigen a capas sociales acomodadas, pues ofrecen calidad superior y un suplemento de tradición. El recurrir a una tradición hasta cierto punto mítica es, en realidad, una fuente de innovación importante, tanto en el comercio tradicional como en las grandes superficies. Así, en el caso de los «panes especiales» elaborados cada vez más por los panaderos más avanzados, lo que se presenta como «tradicional» suele derivar de hecho de una novedad real: la *baguette de campagne* o *baguette* de levadura, aparecida recientemente, es una contradicción en los términos, al ser históricamente la *baguette* un producto específico de la ciudad, incluso parisiense, de breve conservación. Asimismo, se han creado en los supermercados secciones de «quesos al corte» que reproducen en el interior de las grandes superficies las mantequerías de antaño. Presentan quesos cuyos nombres, más que el propio preparado (apenas aromático), huelen a terruño, y son producidos en fábricas ultramodernas utilizando todos los recursos de las biotécnicas más avanzadas.

Así se produce una especie de reordenamiento, de recodificación de los alimentos en el momento de su circulación entre las clases: las clases populares abandonan lo que constituía su menú ordinario de necesidad; las clases superiores se apropian de las versiones de ese menú transfiguradas a la vez material y mitológicamente.

La reducción del tiempo alimentario

La parte consagrada a la alimentación disminuye igualmente en los presupuestos-tiempo (Lambert, 1987). Hemos visto que las industrias alimentarias ofrecen productos que necesitan cada vez menos trabajo de preparación doméstica: «alimentos-servicios» o *convenience foods*. Entre los alimentos en ascenso o los que escapan al declive de su categoría suelen figurar productos que presentan la característica de estar casi listos para su empleo. Así, entre las legumbres frescas, cuyo consumo declina de 1970 a 1976 y se estanca de 1976 a 1987 (Decoene, 1988), el tomate es una excepción notable, en especial en las capas superiores, tal vez, entre otras razones, porque puede consumirse casi sin preparación, en todo caso sin limpieza. Las legumbres congeladas (limpias y mondadas, listas para guisar) han conocido un gran desarrollo. Igual con el pescado: si el pescado fresco está en declive, todas las formas preparadas o cocinadas, especialmente congeladas, conocen un desarrollo considerable, y el pescado ha conseguido un favor creciente en los restaurantes gastronómicos (cf. *infra*, cap. 9).

Otro fenómeno se deriva en parte de la relación con el tiempo, se trate del tiempo «obligado» o del ocio: como en todos los países desarrollados, en Francia se comprueba un aumento del número de comidas tomadas fuera de casa. Hoy, como media, una comida cada cinco se toma fuera del domicilio, en el comedor de la empresa o en el restaurante, y la tendencia es claramente hacia el aumento. Por ahora, el fenómeno concierne aún esencialmente al conglomerado parisiense: los habitantes de París *intra muros* toman como media 3,9 comidas fuera por semana, mientras que esta media sólo alcanza al 2,7 para el conjunto de las ciudades de más de 200.000 habitantes. Tal vez Francia se acercará progresivamente, en el porvenir, a la situación americana, donde más del 40 por 100 de las comidas se toman fuera del domicilio (Lambert, 1987; De la Godelinais y Lemel, 1990). La tendencia parece orientarse hacia una situación en que se consumirán fuera, por ejemplo en el restaurante, comidas preparadas industrialmente: el restaurante se convertirá así en un distribuidor más que en un prestador de servicios. Nuevas tecnologías, por ejemplo, la coc-

ción al vacío a baja temperatura, permiten, en efecto, preparar en la cocina central alimentos o platos que basta luego con servir en el restaurante.

La mujer consumidora

Entre las tendencias «de peso» del cambio social mencionadas anteriormente hay una que tiene un peso cada vez más considerable sobre la evolución de los consumos alimenticios: la «feminización». Los mercados de masa del sector agroalimentario reflejan claramente, en efecto, esta tendencia. Hasta una fecha reciente, el marketing y la publicidad se dirigían a la madre de familia encargada, en la división tradicional, de las tareas de hacer elecciones en función de los gustos de la familia. Pero los productos «punta» se conciben hoy muy específicamente para una mujer que se ha convertido en una consumidora directa, buscando captar sus preocupaciones, y en definitiva, su propia demanda. Una buena parte de la innovación agroalimentaria de finales de los años ochenta en Francia se dirige prioritariamente a las mujeres. Es, por ejemplo, el caso de los yogures con «bifidus activo», implícitamente presentados como capaces de equilibrar de manera suave el problema del estreñimiento femenino y dotados de virtudes cosméticas («Lo que os hace por dentro se ve por fuera»). Es también el caso de todos los productos *light* (mantequillas y quesos con poca materia grasa, bebidas sin azúcar, etc.), cuyo crecimiento ha sido considerable: en 1988, los productos bajos en materia grasa han conocido un crecimiento del 12 por 100; los productos edulcorados, uno del 42 por 100.¹ Es, por fin, el caso de toda una serie de productos que se sitúan en el registro de la ligereza, de la frescura y de la frugalidad, por ejemplo, los zumos de frutas frescas refrigerados. Pero como en otros dominios, el consumo femenino prefigura ya la evolución del consumo masculino: en Estados Unidos, este último es desde ahora equivalente al de las mujeres en materia de productos *light*.²

Sin duda hay que considerar igualmente la evolución de los

1. *Points de Vente* (375), 1989, pág. 80.

2. *Food Chem. News*, 1989, 31 (37), pág. 19.

valores culinarios y gastronómicos a la luz de esta feminización. Desde los años setenta, en efecto, hemos visto afirmarse en la gran cocina los valores de naturaleza, de «ligereza». Es tentador considerarlos como la expresión de una «feminización» de los valores culinarios, que se confirma en las cantidades reducidas, los sabores delicados, los colores tiernos y los tonos pastel de la «nueva cocina». Como lo veremos en un capítulo consagrado a la gran cocina, la declinación de las salsas y de las preparaciones tradicionales, la evolución de las modas y de los grados de cocción, la ascensión de algunos alimentos (pescado, legumbres), el estancamiento de otros (carne, embutidos), anunciaban esta feminización y prefiguraban la preocupación dietético-cosmética que se afirma hoy.

Gastro-anomía y «desestructuración»

Así pues, la naturaleza de los alimentos consumidos ha evolucionado, a veces considerablemente. ¿Han evolucionado también las modalidades del consumo? ¿Han cambiado la gramática y la sintaxis de la alimentación? ¿Son perceptibles cambios también en las estructuras mismas de la alimentación y especialmente en la organización de las «tomas» alimentarias: las comidas o las tapas, su número, su ritual, su contenido?

En una sociedad rural y provinciana, la libertad de la que disponían los individuos en materia alimentaria estaba, a fin de cuentas, relativamente restringida. La estación, los límites económicos, imponían los ingredientes. Los usos dictaban las horas de las comidas. La religión marcaba los menús. La vida social estructuraba las ocasiones comensales. El calendario, natural o religioso, ordenaba los consumos: una estación para cada fruta, un día para el pescado, una hora precisa para la sopa o el tentempié, un lugar en la mesa para cada uno. El tiempo, los ritos de la vida social y familiar, una compleja gramática de las conveniencias, de los usos alimenticios, dirigían y estructuraban los menús, como muestran, por ejemplo, las observaciones y los análisis de la etnóloga Yvonne Verdier sobre las comidas bajo-normandas en los años sesenta (Verdier, 1966). Los efectos atribuidos por la sabiduría popular a los alimentos, acoplados a las representacio-

nes del cuerpo, justificaban su consumo por tal o cual persona, en tal o cual circunstancia. La división del trabajo entre los sexos atribuía a las mujeres las funciones domésticas, especialmente la de preparar las comidas y, por tanto, estar atentas a la concepción de los menús, de acuerdo con las reglas tradicionales y los límites del abastecimiento. Los duros trabajos agrícolas venían a la vez a perturbar y determinar esta organización. En las ciudades, las costumbres alimentarias han sufrido directamente, al menos desde la revolución industrial del siglo XIX, las coerciones de la vida laboriosa que, sobre todo en la clase obrera, en las fábricas y en los talleres, limitan el tiempo y la naturaleza misma de las tomas alimenticias, reduciéndola a veces a una simple reposición energética.

En las clases superiores de la sociedad, el formalismo de los rituales alimentarios era aún más rígido que cuando formaba parte de una etiqueta a través de la cual estaba en juego el reconocimiento social o la exclusión. En la burguesía, este formalismo influía sin duda más en las maneras de la mesa que en las otras clases. Pero los alimentos mismos estaban lejos de carecer de importancia: es la burguesía la que, en el siglo XIX en Francia, tomó a cargo y llevó a un grado de perfeccionamiento y de complejidad extremos el papel de la alimentación en el establecimiento y la preservación del «poder simbólico» (Aron, 1973).

En el curso más reciente de la civilización urbana, el comensal se ha convertido en un individuo mucho más autónomo en sus elecciones, cada vez más liberado de esos enmarcamientos sociales de las conductas individuales: tiempos, ritos, comensales acompañantes se imponen con menos rigor y formalismo. La alimentación y la hostelería modernas ofrecen toda clase de servicios y de productos que permiten consumir a solas o en compañía, a toda hora, fuera de las coerciones de la comida social y de los modales de la mesa y, todo hay que decirlo, a menudo fuera de la mesa.

Pero esta libertad lleva consigo la incertidumbre. En realidad, el comensal moderno *debe* realizar elecciones: la alimentación se ha vuelto objeto de decisiones cotidianas y tales decisiones han caído en la esfera del individuo. Para efectuar estas elecciones no hay criterios unívocos ni coherentes. Hay más bien un mosaico,

una cacofonía de criterios propuestos, a menudo contradictorios o disonantes. La autonomía progresa, pero con ella progresa la anomia. Si se recupera el sentido etimológico de la palabra gastronomía (*nomos*, la ley, la regla), se puede decir que las sociedades tradicionales, y con ellas la Francia pueblerina de los años cincuenta, son aún sociedades «gastro-nómicas» en el sentido en que la alimentación está regida por reglas, gramáticas y sintaxis complejas y rígidas. A la inversa, se pueden calificar las tendencias más modernas de la alimentación como «gastro-anómicas», en el sentido de que estas reglas están flexibilizándose o disgregándose, se aplican con menos rigor, toleran una libertad individual mayor: las evidencias implícitas que constituían lo cotidiano inconsciente de la cultura ya no dan más de sí (Fischler, 1979). En realidad, entre ciertos individuos «atomizados» que viven en la gran ciudad, el enmarcamiento tradicional de las conductas ya no tiene verdaderamente sentido.

En Estados Unidos, donde la urbanización, la industrialización y la «terciarización» se han manifestado con más vigor y más pronto que en Francia, se ha presentado este fenómeno varias décadas antes que en Europa. En los años setenta, los estudios de marketing mostraban ya que la comida familiar era una institución que subsistía más en las mentes que en la realidad: en unas familias de la *middle class* ciudadana ocurría que sólo se reunían alrededor de la mesa para cenar en familia dos o tres veces por semana, y que las comidas no duraban ya más de veinte minutos. El número de tomas alimenticias (*food contacts*) en la jornada era de unas veinte: los encuestados, no obstante, declaraban por mayoría que hacían tres comidas diarias (Fine, 1971; Hess y Hess, 1977). Así, los comensales modernos siguen pensando en tomar tres comidas diarias, un poco a la manera de los amputados, que sienten aún durante un buen tiempo el brazo o la pierna perdidos como un miembro fantasma.

En Europa y en Francia, las mismas tendencias están en marcha desde finales de los años setenta (Fischler, 1979). Desde hace varios años, una multitud de estudios ordenados por los industriales del sector agroalimentario confirman la existencia de corrientes derivadas de lo que los profesionales bautizan como la «desestructuración» de los hábitos alimenticios y de las comidas.

La regularidad, la composición y el desarrollo de las comidas parecen evolucionar en el sentido de una mayor flexibilidad: el número semanal de las comidas «omitidas», la frecuencia de la supresión de un plato en una comida, la simplificación de la cena, la regularidad de los horarios, se consideran como otros tantos indicadores. Si alrededor de un tercio de la población parece varada en las gramáticas tradicionales de la comida y del consumo, otro tercio «desestructuraría» muy significativamente sus comidas. El número de los que declaran tomar todas las noches su cena a la misma hora (con cinco minutos o un cuarto de hora de diferencia, poco más o menos) está descendiendo, mientras que el porcentaje de quienes declaran cenar a horas más irregulares o muy irregulares está en alza constante (Cofremca, 1983).

Otros estudios nos informan sobre la difusión de estas características de las prácticas alimentarias. El cambio observado no es ni cataclísmico ni general. El esquema tradicional, sean el «sistema tradicional de las comidas (desayuno, comida, cena)», las «reglas en la composición de las comidas (entrantes, plato principal, queso y postre)» u horarios regulares para tomar las comidas principales, sigue siendo ampliamente mayoritario (cerca del 80 por 100 de la población), y sólo declina lentamente, «a un ritmo inferior al 1 por 100 por año» (Boubel, 1988). Un estudio del INRA sobre los estudiantes muestra que «las tres cuartas partes (75,3 por 100) de las jornadas para las cuales los estudiantes han indicado la sucesión de sus «tomas» alimenticias, comportan tres pausas principales a las que dan nombres de comidas conforme al uso actual (desayuno, comida, cena)» (Grignon, 1987). El autor interpreta con toda razón estos resultados como la prueba de una estabilidad fundamental de la trama de las comidas. Pero no puede dejar de observarse que un cuarto de las jornadas a las que aluden las respuestas no correspondía al modelo «normal», lo que no parece contradecir totalmente los resultados de los institutos privados de investigación de marketing citados antes.

Pero si las conductas alimentarias están cada vez menos constreñidas socialmente, sufren al mismo tiempo cada vez más influencias diversas y contradictorias de la cacofonía alimenticia ambiente. Las actitudes de los comensales reflejan esta nueva situación, el fallo o incluso la crisis que se ha abierto.

El efecto del enmarcamiento social de las conductas alimentarias, hay que recordarlo, no es solamente controlar los comportamientos, sino también protegerlos: el rito culinario y comensal aísla un tiempo específico para comer; descarta, pues, necesariamente, las otras actividades, y las remite a su parte de tiempo propio. El enmarcamiento social disgregado, las limitaciones materiales, ejercen por completo su efecto socialmente desintegrador. La alimentación cotidiana tiende a sufrir cada vez más la influencia del universo del trabajo, dado que el comedor escolar y el «restaurante de empresa» proporcionan una parte creciente de las comidas. La comida socializada, ritualizada, ya no encuentra su lugar a menos que se inscriba en el tiempo del ocio: queda investida entonces de significaciones nuevas y se vuelve verdaderamente una forma de consumo cultural. La alimentación se apoya totalmente en la división del tiempo: sólo puede existir ya, en sumo grado, como necesidad fisiológica, administrada cómodamente para la hostelería y los productos industriales modernos, o como forma de ocio completa. La alimentación ya no estructura al tiempo, es el tiempo quien estructura a la alimentación.

Otro efecto importante de los enmarcamientos sociales es regir, si no regular, la toma alimenticia de los individuos: horarios, usos, conveniencias, hábitos, todo ello estructura los comportamientos y los cuerpos. La tendencia gastro-anómica creciente, pues, deja cada vez más a menudo a los comensales solos frente a sus pulsiones, sus apetitos fisiológicos. Esta situación puede ser poco confortable: están sometidos a la vez a las múltiples sollicitaciones de la abundancia moderna y a las prescripciones disonantes de la cacofonía dietética.

El consumidor puro

En los ecosistemas domésticos diversificados de la sociedad rural aldeana, la alimentación, cuando no es autoproducida, se produce, por así decir, bajo los ojos de una gran parte de la población. En las ciudades mismas, las culturas vienen a pulir las murallas de la ciudad, a insinuarse en el espacio urbano, a ocupar incluso una parte del tiempo de ciertos ciudadanos (véase, por ejemplo, los «campesinos-obreros», esa categoría social tan carac-

terística del período del éxodo rural y de la urbanización; véase también la tradición urbana de los jardines obreros; Dubost, 1984). En el sistema de distribución que prevalece hasta los años sesenta, las mercancías aparecen, circulan, son preparadas para la venta a la vista y conocimiento de todos o de muchos.

En resumen: en la situación «tradicional», los alimentos son familiares, tienen una historia de la cual cada uno es, al menos en tal ocasión, testigo o actor. La tendencia moderna es a la inversa: una parte cada vez más importante de la población consume alimentos producidos enteramente fuera de su vista y de su conciencia inmediata. Con el desarrollo de la industria agroalimentaria, es un producto ya transformado, prácticamente dispuesto para el consumo, el que llega al comensal. De manera simultánea, en el otro extremo de la cadena, la producción agrícola misma es en parte taylorizada, racionalizada, masificada. Como ya hemos visto, las crías de ganado tienden a convertirse en fábricas biológicas, los animales de cría en una materia prima en pie y la «granja» vuelca su producción en la fábrica.

En los años setenta, este proceso de industrialización provoca cierto malestar. Una especie de desposesión aparece: el comensal moderno se ha convertido en gran medida en un «consumidor puro», a quien se le escapa el pasado de lo comestible tanto como el de cualquier otro producto manufacturado. Para los consumidores, ya no es la Naturaleza, como antaño, la que está cargada de misterios y de peligros, sino ese territorio extraño, que no es o ya no es la Cultura, y que se llama industria. La fábrica, en materia alimentaria, encarna desde entonces la fatuidad prometeica del hombre, el lugar donde éste ha decidido imprudente e impudientemente contrarrestar, rivalizar con los designios y las fuerzas oscuras de la Creación, donde se vuelca ya a obras de las que amenaza a cada instante con surgir esta figura moderna de lo impuro: el artificio.

Hemos visto que el trabajo culinario tenía especialmente por función «civilizar», abastecerse del alimento, cargado de los peligros de la Naturaleza. Desplazándose de la cocina a la fábrica, la preparación de los alimentos deja de cumplir esta función. El abastecimiento sólo es eficaz cuando lo realiza una mano familiar y tierna en condiciones insospechables, purificadas por el amor o

el rito. La industria hace, por cierto, la cocina, pero es una cocina equívoca: encarna a una especie de «mala madre» cuyo trabajo depende más de oscuras manipulaciones (el caldero de las brujas) que de una alquimia de las suculencias. Y más abajo de la fábrica y del supermercado están directamente las bocas y los vientres, sin mediación (o casi) culinaria última, mientras que el peligro industrial necesitaría, como antaño el peligro natural, de una serie de operaciones purificadoras, de ritos «de abastecimiento»: de un aderezo, en suma.

Los objetos comestibles no identificados

El estatus imaginario del alimento moderno está marcado por esta falta de la mediación culinaria. El alimento se ha convertido en un artefacto misterioso, un OCNI, un «objeto comestible no identificado», sin pasado ni origen conocidos. Envuelto, condicionado, al vacío, en celofán, bajo una piel o un envoltorio de plástico, flota, por así decir, en una tierra de nadie extra-temporal: el frío, el vacío o la deshidratación lo protegen contra la corrupción, es decir, contra el tiempo; pero al mismo tiempo, le cortan la vida.

En estas condiciones, un conflicto casi insoluble se despierta en el comensal. Estos alimentos nuevos son muy tentadores; reducen a poca cosa la tiranía cotidiana de las tareas culinarias y domésticas. Pero al mismo tiempo, se da rienda suelta al carácter naturalmente receloso del omnívoro. ¿A qué tratamientos los someten, cómo los manipulan, qué se les agrega, qué contienen verdaderamente? ¿Cómo detectar los «vicios ocultos del *prêt-à-manger*»? La desconfianza del omnívoro, el temor de «la incorporación del objeto malo», se exacerban a comienzos de los años setenta. En el mejor de los casos, se acusa al alimento moderno de estar despojado de su sustancia nutritiva, de haber dejado las suculencias del comer a la antigua disolverse en los esplendores huecos de la apariencia (mirad esas carnes blancas, pero cargadas de agua; mirad esos frutos espléndidos, pero insípidos, simulacros de frutas de verdad, espejismos o sombras...). En el peor de los casos, se le reprocha que esté cargado de venenos solapados, colorantes y pesticidas, aditivos y residuos. Los rumores alimenta-

rios que traducen esta inquietud oscura se multiplican: la pólvora Space Dust (una golosina-artilugio) haría explotar a los niños y los aditivos más inofensivos son declarados cancerígenos por el «Tract de Villejuif», una especie de rumor escrito que circula desde los años setenta. Por una de esas inversiones del sentido cuyo secreto conoce la Cultura, es desde ahora a la Naturaleza a la que se le devuelve la misión de encarnar a esta buena madre cuya intervención parece necesaria para autorizar la incorporación del nutrimento, toda vez que la mala madre industria ha devorado, en acto caníbal, a la cocinera.

Trastornos de la identidad

La alimentación es, como hemos visto, uno de los pilares de la identidad, en todos los sentidos del término. Pero se hace sumamente difícil identificar a los alimentos mismos: su origen es exterior, a veces lejano, extraño; su historia es en lo sucesivo, como se ha visto, difícilmente accesible; su preparación escapa cada vez más a la conciencia del consumidor final. Pero esto no es todo: haciendo hoy milagros la tecnología, permite a la industria engañar a discreción (o casi) a los sentidos, hacer pasar proteínas de soja texturadas por carne picada de vaca de primera. Colorantes, aromas artificiales, reforzadores de sabor, agentes de textura y sapidéz, todo un arsenal de artificios y de afeites se conjugan para trastornar la percepción del comensal.

Hablando propiamente, el comensal-consumidor no sabe lo que come. Ignora, pues, qué efectos van a tener sobre él estos nutrimentos no identificados. Lo peor —el envenenamiento más o menos lento— no se excluye. Pero lo que teme, por encima de todo, son más bien las transformaciones insidiosas, por ejemplo, cuando se entera de que la ternera de carnicería está atiborrada de sustancias que se utilizan, por otra parte, en la fabricación de la píldora anticonceptiva.

Éste es el primero y fundamental reproche hecho al alimento industrial: es un sucedáneo, un *ersatz*, un trampantojo o una «trampantepapila». El alimento moderno ya no tiene identidad, pues no es identificable. Podemos así localizar una de las fuentes profundas del malestar de la modernidad alimentaria: se trata, en

definitiva, de un trastorno de la identidad. Absorbiendo cotidianamente alimentos que apenas identifica, el comensal moderno acaba temiendo perder el dominio de su propio cuerpo, pero también de su persona, interrogándose, por así decir, sobre su propia identidad. Si la fórmula «dime lo que comes y te diré quién eres» refleja, como podemos llegar a pensar, una verdad no sólo biológica, no sólo social, sino también simbólica y subjetiva, hay que admitir que el comensal moderno, dudando de lo que come, puede muy bien preguntarse a veces quién es él.

Frente a esta incertidumbre radical, una de las respuestas características consiste en «reidentificar» el alimento por todos los medios. De allí, sin duda, la obsesión del *label*, de la etiqueta, de la garantía de los orígenes y de la pureza original.

Desde luego, es en una instancia tutelar, poderosa y protectora, como vuelve naturalmente la tarea de poner su garantía de pureza en el comestible. Tradicionalmente, tal instancia podía ser religiosa, como, por ejemplo, en el judaísmo. Esa potencia a la vez totémica y tutelar que es el Estado, flanqueado y asistido por toda clase de instituciones parapúblicas o semipúblicas, libra garantías, *labels* y certificados a los alimentos. Bajo la presión de los consumidores y de los militantes en defensa de los consumidores, el alimento moderno ha pasado por el tamiz, conminado a demostrar su verdad. Ya no debemos ignorar nada de la menor molécula, del menor átomo que entra en su composición. Las frutas, las legumbres, no deben ocultar nada de su genealogía, de los tratamientos que han sufrido. De tal manera se crea o se recrea más o menos mágicamente un lazo entre el producto y su origen: la barrera simbólica del celofán se rompe de algún modo, y el alimento reencuentra, si no sus raíces, al menos una apariencia de identidad. Es, pues, el precinto del poder público el que hace del alimento un producto oficialmente «sellado».

La industria, sin embargo, no está desarmada frente a la desconfianza del comensal-consumidor. Puede disponer de una baza casi tan eficaz como el *label* del poder público: la marca. En la marca se cristalizan fenómenos no menos poderosos y oscuros que los que se fundan en el nombre de los individuos. La marca es un nombre y, en consecuencia, una identidad en potencia para los productos. Ella se construye lentamente, agregando a su

alrededor redes de significaciones tutelares, totémicas, casi clánicas. Su potencia es tal que en el duelo entre Pepsi y Coca-Cola, la de Coca-Cola, construida durante más de un siglo, asegura al producto de la empresa de Atlanta una ventaja decisiva. En las degustaciones «a ciegas», Pepsi resultaba preferida regularmente. Con los productos identificados, el resultado se invertía. De ahí la máxima forjada en Pepsi-Cola: «Si queréis perder vuestra camisa, vended Coke en una botella de Pepsi; si queréis hacer fortuna, poned Pepsi en una botella de Coke» (Oliver, 1986).

En el período más reciente parece haberse abierto una nueva fase de la relación del comensal con la alimentación moderna. Una reconciliación parece esbozarse entre el consumidor y la industria. Se manifiesta, por ejemplo, en el mejoramiento destacable de la imagen del congelado, que lejos de encarnar el colmo de lo artificial, en lo sucesivo parece —todas las encuestas lo muestran— ser percibido como un estado más fresco que lo fresco. El comensal, como la industria, ha cambiado. El primero se ha familiarizado cada vez más con la producción industrial, ha aprendido a apreciar su regularidad y la comodidad del uso. La segunda ha desarrollado cada vez más, si así puede decirse, su propia cocina. Los productos más recientes son cada vez menos *ersatz*, cada vez más productos originales, concebidos según técnicas y recetas específicas, y ya no simplemente la reproducción aproximativa de recetas domésticas adaptadas a la producción industrial. La industria ha integrado las informaciones, las técnicas y las tendencias de la gran cocina; el marketing se ha puesto a la escucha de las corrientes socioculturales. Sin embargo, la nostalgia de los huertos y de la cocina maternal no ha retrocedido y no parece que esté a corto plazo dispuesta a hacerlo.

McDonald's y Coca-Cola o el mito de la americanización

¿Estamos «amenazados de americanización»? Desde la posguerra es una opinión bastante difundida, si se la juzga por los debates actuales sobre la cultura y la comunicación audiovisual, el *franglés* (o el *espanglish*), la música rock y los culebrones televisivos. Muy pronto la inquietud se ha extendido a la alimentación, un dominio donde, aparentemente, Francia se sentía poco ame-

nazada por nefastas influencias extranjeras. Desde los años cincuenta, en efecto, la doble cuestión de la barbarie y del imperalismo se ha planteado en la conciencia cultural y sobre todo alimentaria de los franceses (así, probablemente, como en la de algunos de sus vecinos, en especial los italianos). La amenaza, real o imaginaria, sin duda encarnaba, a los ojos de los que la temían, lo que era percibido como un peligro más amplio, más inasible e irreversible incluso: el cambio y la emergencia de la modernidad.

Desde la Segunda Guerra Mundial, una bebida había encarnado por sí sola a la vez las dos caras, diabólica y angélica, de América: Coca-Cola. Pocos productos o marcas han sido investidos de una carga simbólica comparable a la de la pequeña botella torneada.¹ En los países del Este o del Tercer Mundo ha significado desde hace décadas, alternativa o simultáneamente, el atractivo del consumo occidental y la cultura juvenil, el imperialismo yanqui y la alienación consumista. Coca-Cola es a la vez el Tío Sam y las repúblicas bananeras. En la película *Los dioses deben de estar locos*, una botella de Coca-Cola caída de un avión simboliza la perturbación radical introducida en la vida salvaje de los bosquimanos por la llamada civilización occidental. Aun en los países desarrollados, Coca-Cola concentra aparentemente contenidos y posturas ideológicas considerables. En el relato de su experiencia, el periodista Jean-Paul Kauffmann, detenido como rehén en Líbano durante varios meses, refiriéndose al placer indescriptible que le producía una rara botella de Coca-Cola o de Pepsi ofrecida por sus carceleros, recuerda también que en París él «prohibía esta bebida a sus hijos».

Para los mismos americanos, la marca recubre contenidos y connotaciones no menos considerables: cuando la compañía de Atlanta decidió cambiar la fórmula heredada de Pemberton y lanzar una New Coke, se topó con tal resistencia que tuvo que batirse en retirada. Una parte de los consumidores se rebeló contra la decisión de los dirigentes de Coca-Cola de suprimir el antiguo producto, y el movimiento fue ampliamente comentado por los media. Muy pronto la sede social de Atlanta fue inundada

1. Que, por otra parte, ha desaparecido hace tiempo en Estados Unidos para dejar paso a las cajas y botellas de plástico.

de protestas. Un psicólogo, contratado para analizar el contenido de las llamadas telefónicas, concluyó que el problema residía en una «elaboración del duelo» que se hacía mal: para los consumidores, la supresión de la Coke era una pérdida irreparable, una muerte e incluso, según los términos que algunos emplearon, un asesinato liso y llano. Las significaciones simbólicas asociadas a Coke en el mundo entero tenían su contrapartida para los mismos americanos, y para estos últimos la relación interrumpida así, prematuramente, era íntima, familiar, ligada a la infancia, pero también a la identidad cultural e incluso nacional. Después de semanas de vacilación, Atlanta tomó la decisión de resucitar la antigua Coke bajo el nombre de Coca-Cola Classic. Desde 1986, las ventas de Coca-Cola Classic superaron claramente las de New Coke en el mercado americano y, evento significativo, McDonald's decidió volver a la antigua fórmula en sus restaurantes (Oliver, 1986).

Desde los años setenta, el *fast-food* ha tomado el relevo y encarnado la «amenaza» americana en las conciencias europeas. Desde su aparición en Francia, ha suscitado diatribas de una violencia destacable: la hamburguesa iba a devorar o carcomer el arte culinario francés. McDonald's y Burger King invadirían poco a poco a las ciudades francesas como siniestras metástasis. La hamburguesa y el *ketchup* amenazaban a este arte de vivir que, según la fórmula consagrada, el mundo nos envidia. Constituían a la vez un peligro para la gastronomía y para la salud, encarnando por sí solos el declive de la gran cocina francesa y la adopción de prácticas que se consideraban dietéticamente peligrosas. En una palabra, los juicios gastronómicos, nutricionales y morales convergían para condenar implacablemente el *fast-food*. El antiimperialismo culinario, asociado o no al nacionalismo gastronómico, no es, por otra parte, un monopolio francés: en Roma, la apertura de un restaurante McDonald's en la Piazza di Spagna fue recibida con una importante manifestación de protesta.

En 1990, según la profesión, el *fast-food* representa alrededor del 5 por 100 del mercado de la hostelería francesa. Pero en esta cifra la hamburguesería de inspiración americana está lejos de ocupar un lugar único: las «sandwicherías», «croissanteries» y otras «viennoiseries» representan una buena parte del mercado.

Además, mientras la hamburguesería persigue su implantación en las ciudades francesas, las «croissanteries» progresan rápidamente en Estados Unidos, y la pizza se ha convertido, según lo confirman todas las encuestas, en el plato preferido de los jóvenes americanos. En realidad, el ascenso mismo del *fast-food* en los Estados Unidos, durante los años setenta, ha pasado por el «gran cracking», el sincretismo transcultural y la emergencia de un cosmopolitismo alimentario: las cadenas de *fast-food* proponen tanto pizzas, tacos mexicanos o croissants, como hamburguesas (Belasco, 1987). Si fuera verdad que el mundo se americaniza, habría entonces que admitir que, al mismo tiempo, América se desamericaniza, que se convierte, por su parte, en un verdadero *melting pot* culinario.

En el fondo, parece más cerca de la verdad decir que América, en muchos dominios del cambio económico, social y civilizatorio, ha pasado por experiencias precoces, ha vivido ya desde hace décadas fenómenos que, con variaciones locales, se manifiestan universal o ampliamente. La industrialización de la alimentación, la gran distribución, son fenómenos recientes de este lado del Atlántico; en Estados Unidos, ciertos productos alimentarios industriales, entre ellos la Coca-Cola, están en el mercado hace cien años o más. Heinz, Nabisco, Kellogg, ya estaban entre las mayores empresas americanas en los años 1880 o 1890. En este sentido, América prefigura tendencias aparecidas más tardíamente en otras partes. Considerando lo que ocurre o ha ocurrido en Estados Unidos, se pueden comprender mejor ciertos fenómenos en marcha a este lado del Atlántico. Las tendencias que se perfilan en Europa desde los años sesenta son manifiestas allí desde hace varias décadas.

En la mayoría de los países desarrollados, el cambio de los hábitos alimenticios parece orientado, en parte, según las mismas tendencias: no hay duda de que estas tendencias han nacido y se han desarrollado más temprano y durante más tiempo en Estados Unidos que en cualquier otro país. Así, como se ha visto, la individualización y la «desestructuración» de las prácticas alimentarias, que hay acuerdo en considerar hoy como la tendencia dominante en Europa occidental, ya han sido detectadas al otro lado del Atlántico durante los años sesenta. Ciertas características

sorprendentes de la alimentación en Estados Unidos parecen volverse observables, en menor grado, en diferentes países europeos, en los medios urbanos.

Así, en Francia, pero también en buena parte de Europa y del mundo, los usos prohíben por regla general la mezcla de actividades. Aunque estos usos tiendan a cambiar, no es posible (lo que significa que, muy a menudo, no se pensaría en hacerlo) comer trabajando, escuchando una clase, haciendo las compras o cogiendo el metro. Si no se puede comer haciendo otra cosa, con mayor razón no se puede hacer otra cosa comiendo: la alimentación es una actividad socialmente protegida. Es descortés alterar la paz de una comida, por ejemplo, telefoneando. En la educación burguesa tradicional, se les inculca a los niños la lista de todo lo que está prohibido en la mesa: leer, cantar, levantarse, etc. Las infracciones se multiplican, sin duda, pero el principio permanece.

En Estados Unidos, no obstante, la alimentación parece mucho menos sometida a este tipo de coerciones. Se ha hecho «transportable» y «nómada»: es posible dedicarse a toda clase de ocupaciones bebiendo de un recipiente estanco e isotérmico, degustando distraídamente un helado o un refrigerio. En una gran biblioteca universitaria americana, se encuentra en la entrada este cartel: *Positively no food or drink allowed* («Está absolutamente prohibido beber o comer»). En cambio, no hay una prohibición explícita de fumar, la única, sin duda, que figuraría en una biblioteca europea. La misma prohibición de comer o de beber se encuentra a veces a la entrada de los almacenes y de las tiendas. Si hace falta prohibir, se debe sin duda a que la práctica existe: en efecto, se come y se bebe en las bibliotecas y los almacenes donde la prohibición no es explícita. En realidad, en América del Norte comer aparece en gran medida como *una actividad culturalmente no específica*, una práctica que no tendría estatus particular en el contexto social, que sólo sería muy poco enmarcada y estructurada por reglas de tiempo, de lugar, de orden intrínseco. Esta característica reposa sin duda en una herencia histórica y una tradición cultural particulares. Pero no hay duda de que al menos está favorecida y sobredeterminada por la evolución y el cambio socioeconómicos. Es probable, pues, que produciendo las mismas

causas los mismos efectos, se manifestarán cada vez más tendencias semejantes, como es ya el caso en los demás países desarrollados.

Sin embargo, no se trata de un proceso de «americanización» en el sentido de una aculturación lisa y llana bajo las banderas conjugadas, imperialistas y comerciales, de Coca-Cola, de la hamburguesa y del *chewing-gum-ballon*. Aunque América presenta ciertas particularidades culturales y culinarias muy específicas y las propaga mediante su comercio y su industria, el mundo desarrollado se americaniza menos que modernizarse, se transforma más que aculturarse.

Selección y restricción: estas dos nociones están en el centro de la preocupación alimentaria contemporánea. Se concentran en una tercera, que las engloba: la de *regulación*. El problema esencial, para los consumidores contemporáneos, es regir bien, regular su alimentación, ajustarla a sus necesidades y a las coacciones que la vida cotidiana les impone. Todo sucede, en efecto, como si en la sociedad moderna los dispositivos de regulación fisiológicas, pero también sociales, se hubiesen vuelto cada vez más ineptos o inadecuados e ineficaces, y como si los individuos debiesen tomar personalmente a cargo, de manera cada vez más consciente, deliberada y hasta voluntarista, su propio comportamiento alimentario.

Como veremos, las tendencias que se pueden destacar en el curso general del cambio culinario se manifiestan no sólo en la cocina y la alimentación cotidianas, sino también en la *haute cuisine*, la gastronomía de los *chefs* que, en realidad, las anticipaba y las prefiguraba cristalizándolas. Más aún: hay más de una homología entre el discurso de la gran cocina, los de la medicina y de los mercados de la salud. En fin, como veremos, estas homologías se manifiestan regularmente, de manera paradójica, en el discurso y las prácticas de la restricción o de la regulación y en la obsesión de la delgadez, que rige cada vez más la relación moderna con el cuerpo.

8. COCINA Y DIETÉTICA O EL GOBIERNO DEL CUERPO

Las sociedades de la abundancia están preocupadas por la necesidad de administrar, de regular su alimentación. Este sentimiento de urgencia se manifiesta de manera paradójica: están a la vez apasionadas por la cocina y obsesionadas con el régimen.

La gastronomía y lo culinario están en alza en todos los países ricos. El mercado de la cocina es cada vez más importante en la prensa, la edición y los media. En Francia, como veremos de nuevo en el capítulo siguiente, los grandes cocineros se han convertido en celebridades, cuyo nombre hace vender, así como las «firmas» de los grandes modistos hacen vender perfumes y *prêt-à-porter*. Se multiplican los libros y las revistas de cocina. En cuanto al prestigio cultural de lo culinario, no es menos imponente que su mercado. Así, los restaurantes, las guías gastronómicas, se han convertido en algunas capas sociales en tema de conversación casi tan noble como el cine o la literatura; el arte de viajar se ha vuelto en gran medida el arte de comer en otros países. Las encuestas muestran que la «salida al restaurante» se ha convertido en una «práctica cultural» con el mismo rango que el teatro o el concierto: un estudio del Ministerio de Cultura nos informa que «conciernen a casi las tres cuartas partes de los franceses» y «está claramente a la cabeza, antes del cine y las verbenas» (Donnat y Cogneau, 1990). En definitiva, como ilustra esta misma obra, la cocina ya es un objeto legítimo para el análisis, la reflexión científica y literaria.

Pero al mismo tiempo un segundo discurso, aparentemente

contradictorio, triunfa con tanto impacto como el anterior: el del régimen.

El imperio del régimen se ha vuelto planetario. Sus súbditos son innumerables: una cuarta parte de los franceses, un tercio de los americanos, proporciones semejantes en todos los países desarrollados. Su territorio es inmenso: invade los mass media y la edición, el marketing y la publicidad, la medicina y las anti-medicinas «paralelas» o «suaves». Consideremos los Estados Unidos, en punta en este dominio como en los otros: la lista semanal de los diez primeros best-sellers del *New York Times* incluye muy a menudo una obra sobre regímenes por lo menos.¹ En este país, en 1984, estaban disponibles en el mercado 300 libros de este tipo. En las revistas femeninas (*Ladies Home Journal*, *Good Housekeeping*, *Harper's Bazaar*) se encontraba, entre 1980 y 1984, una media por número de 1,25 artículo sobre los regímenes. Entre 1964 y 1979 aparecieron 6.397 publicaciones científicas o técnicas sobre la obesidad (Schwartz, 1986)...

¿Cómo analizar este doble movimiento? ¿Cómo, por qué es posible que la búsqueda del placer culinario y la de la restricción dietética progresen al mismo tiempo? La paradoja, como veremos, se resuelve en realidad bastante fácilmente. Por una parte, no hay que tomar al pie de la letra la oposición «natural» entre placer culinario y restricción dietética; las fronteras entre gastronomía y dietética son mucho más vagas de lo que hoy parece. Por otra parte, analizando la relación que el comensal entabla con la comida, resulta que cocina y dietética tienen probablemente, en realidad, un parentesco profundo y más de una función en común. Una es evidente: ambas contribuyen a estructurar nuestras prácticas y nuestros comportamientos alimentarios. Pero rigen también, juntas o antagónicamente, nuestra relación con el placer, nuestra manera de pensar la comida y, de alguna manera, el mundo.

1. El 30 de marzo de 1988, por ejemplo, se encontraban en la lista: *The 8-week Cholesterol Cure*, por Robert E. Kowalski (régimen anticolesterol); *Elizabeth Takes Off*, por Elizabeth Taylor (el régimen de Elizabeth Taylor); *Weight Watchers Quick and Easy Menu Cookbook* (el libro de cocina de los Weight Watchers), etc.

Cocina y régimen, gastronomía y dietética parecen oponerse hoy naturalmente. Asociamos de manera indisoluble la cocina, el arte culinario (la «gastronomía») con el placer, mientras que creemos que el régimen y la dietética pertenecen clara y exclusivamente al dominio de la salud. Ahora bien: en la visión mucho tiempo dominante, placer y salud aparecen como polos opuestos e inconciliables. El placer no puede hacer bien, sólo puede hacer daño, como ilustra la queja de los pacientes sometidos a regímenes: «Todo lo que es bueno lo tengo prohibido.»

La pregunta implícitamente en juego es ésta: ¿puede ser la sensación una «guía de vida» (Wallon)? En otros términos, hay al menos dos maneras de ver el placer: ¿es un indicio fiable, producido por una especie de sabiduría del cuerpo y a su servicio, o sólo es una engañifa, un halago ilusorio y, a fin de cuentas, fuente de peligro? Parece que, a través del espacio y del tiempo, las sociedades humanas vacilan, oscilan entre estas dos tesis. En el período reciente, la creencia dominante parece haberse inclinado claramente hacia la segunda: siguiendo nuestro gusto, persiguiendo el placer, se supone que arriesgamos nuestra salud. El sentimiento dominante sigue siendo que el placer alimenticio es muy a menudo engañoso, si no nefasto, y, simétricamente, que una buena salud exige la restricción, el dominio de las pulsiones y de los deseos: en suma, hace falta, si no sufrir, al menos tener cuidado para mantenerse sano. Así, la cocina se opondría a la dietética, al placer se opondrían la salud y la belleza, a la gastronomía la buena nutrición.

Y, sin embargo, la creencia inversa nos resulta totalmente extraña. Está presente al menos en estado latente en nuestras conciencias, como lo demuestra el hecho de que invoquemos de buena gana el dicho «Lo bueno no puede hacer daño» para justificar —con gracia y probablemente sin demasiada convicción— un desarréglo eventual. Hay circunstancias en las que se piensa que el deseo debe ser obedecido fielmente: así, los «antojos» de las mujeres encintas se tratan tradicionalmente como necesidades fisiológicas que es preciso satisfacer sin cortapisas. Recientemente han surgido escuelas o corrientes *dietéticas* marginales, cuyo credo

es el redescubrimiento del instinto alimenticio en su pureza olvidada: según el crudivorismo o la instintoterapia, habría que estar atentos a los sentidos y al deseo, a los «antojos», para recuperar una sabiduría natural del cuerpo, que habría sido anulada por los artifices de la cultura y de la cocina, y en primer lugar la cocción. Todo ocurre como si en realidad estuviésemos divididos por una especie de ambivalencia; como si, creyendo más o menos oscuramente en una aptitud profunda y natural de nuestro cuerpo para reconocer sus necesidades, estuviéramos al mismo tiempo convencidos de su tendencia a dejarse engañar por deseos excesivos o nefastos.

La oposición gastronomía/régimen está ligada indirectamente, sin duda, a una concepción pecaminosa del placer, antigua y religiosa, según la cual la voluptuosidad, terrestre y carnal, se opone a la salud espiritual y eterna. La búsqueda del goce es un desbordamiento culpable, porque equivale a rehuir el renunciamiento y la apuesta por la eternidad que implica. El sufrimiento, por su parte, es la sanción terrestre del pecado o bien, por el contrario, la prueba santificadora, la puesta a prueba de la fe, como en la parábola bíblica de Job.

Pero esta oposición está sin duda también ligada a una dimensión mucho más fundamental todavía, a la naturaleza biológica misma del hombre, a la paradoja del omnívoro y al principio de incorporación (cf. *supra*, cap. 2). Para regular su comportamiento alimenticio, el *Homo sapiens* puede ordenar, clasificar, pensar, en suma, el mundo. Apoyándose en este orden y estas categorías puede *crear la regla* para enmarcar sus conductas.

Observemos esto, no obstante: la cocina y *dietética* son ante todo sistemas de reglas. Como la cocina, la dietética es cosa de clasificaciones y de reglas. La etimología misma nos muestra que tiene una función normativa: la *dieta*, en el sentido griego, designa un «género de vida» y, por extensión, el «régimen de comida, el empleo razonado de la alimentación» (Robert). En cuanto al *régimen* latino, indican los diccionarios, es «la acción de dirigir, de gobernar». «Una existencia razonable —escribe Foucault a propósito de la medicina griega en Roma— no puede desarrollarse sin una “práctica de salud” (...) que constituye de algún modo la armadura permanente de la vida cotidiana, permitiendo

a cada instante saber qué hacer y cómo hacerlo» (Foucault, 1984b). «Régimen» designa, pues, un conjunto de conductas a seguir, una regla de vida, un gobierno de lo cotidiano: su campo de aplicación es así, al menos en parte, el mismo que el del sistema culinario, en el sentido de que ejerce su influencia sobre lo cotidiano, sobre el cuerpo y los comportamientos, a partir de un conjunto de reglas que tienden a «regimentar» (la etimología es la misma que la de régimen) las conductas, especialmente alimenticias. Así por ejemplo, con la concepción griega del régimen: según Foucault, se trata de la posibilidad «de constituirse como sujeto dueño de su conducta, es decir, de hacerse —como el médico frente a la enfermedad, el piloto entre los escollos o el político a propósito de la ciudad— el hábil y prudente guía de sí mismo, apto para conjeturar como es debido la medida y el momento» (Foucault, 1984a).

El «tratamiento» simbólico que la cocina y la dietética hacen sufrir a lo real no permite, en las sociedades arcaicas o tradicionales, distinguir claramente entre lo que llamamos hoy lo culinario y lo dietético. La cocina de los orígenes no es probablemente distinta de la dietética y ambas pueden considerarse como el proceso cognoscitivo y cultural por el cual el hombre llega sobre todo a superar la paradoja del omnívoro y a regular sus comportamientos vitales. Para que dietética y cocina se autonomicen, sin duda deben cumplirse ciertas condiciones. Una me parece esencial: que la cocina *se codifique*, es decir que las reglas que la estructuran, y que son en lo esencial implícitas e inconscientes, se formulen explícitamente, por ejemplo, en el marco de una profesión (la de cocinero) y de un arte (el arte culinario). Fue lo que se produjo en Francia, más clara y vigorosamente que en otros países, a partir del siglo XVII.

El divorcio de la cocina y de la dietética

La oposición placer/salud, que hoy nos parece tan evidente, de ningún modo es tan manifiesto en todas las culturas ni en todas las épocas. La creencia en una incompatibilidad radical entre lo bueno y lo sano no es eterna ni universal, ya que lo culinario y lo dietético no siempre se han distinguido. En las sociedades tradicionales, los aspectos culinarios, médico-dietéti-

cos y sagrados de la alimentación constituyen un conjunto en el cual no ha sido siempre fácil ni legítimo discernir. Incluso puede sostenerse que, en ciertas sociedades, en otras épocas o en otras regiones, domina la creencia inversa y las representaciones de lo bueno y de lo sano, la dietética y el gusto, se superponen casi perfectamente. Éste fue probablemente el caso en nuestro propio pasado histórico, antes de que, progresivamente, en un contexto en que las profesiones médica y culinaria cumplieron un papel central, se produjese una separación y hasta una oposición.

Hemos visto (cf. *supra*, cap. 2) que la alimentación y la medicina sostienen una relación muy peculiar y probablemente indisoluble. El principio de incorporación implica, en efecto, que la alimentación es el primer medio de acceder al dominio del cuerpo, es decir un instrumento privilegiado de intervención médica. La incorporación explica que exista entre *dietética* y cocina una especie de continuidad, de ambigüedad, tal vez de rivalidad fundamental, más o menos clara en ciertas épocas, en ciertos contextos.

Todo esto explica que la medicina reivindique desde hace tiempo, probablemente desde sus orígenes, un derecho de control sobre la alimentación. Pero ¿cuáles deben ser los límites de esta competencia? El desafío es, en efecto, enorme: ¿Se detendrá la competencia del médico en la enfermedad o podrá extenderse igualmente a la salud? ¿Controlará el médico solamente la alimentación de los enfermos o también la de los sanos? ¿Será solamente terapeuta o también higienista? ¿Velará sólo por la *dieta* de los enfermos o también se ocupará de la *dietética*, es decir, el régimen de salud de los sanos? Optar por esta última solución comporta consecuencias considerables: la aproximación higienista implica, en efecto, intervenir en lo más íntimo de la vida cotidiana, en los comportamientos vitales (alimentación, sexualidad, etc.) que están cargados de significaciones que superan de lejos las posiciones puramente médicas. Prescribir una dietética, un régimen cotidiano es, en efecto, regir las costumbres, y esto entraña fácilmente tomar posiciones, en rigor, morales, como veremos a continuación a propósito del azúcar, de las grasas, del cuerpo.

Diaphorus contra Lusturu

En las obras que tratan sobre la alimentación en la Edad Media o en el Renacimiento parece difícil, por no decir imposible, distinguir entre la dietética y lo culinario, dado que la religión interviene igualmente de manera fundamental. Los médicos de la Edad Media afirman que la alimentación es esencial a la vez para preservar la salud y para cuidar a los enfermos. Los primeros textos del Occidente cristiano que tratan de comida, que nos llegan, vía los árabes y los judíos, de la tradición helénica, son colecciones de aforismos dietético-medicinales, tales como el *Regimen Sanitatis* («Régimen de la salud») de la escuela de Salerno (siglo XII) o, en el siglo XIII, la parte consagrada a la alimentación en la obra del médico Aldebrandin de Siena (Redon, 1981).

En cuanto a los libros propiamente culinarios, hasta una fecha muy avanzada la justificación de las recetas casi nunca es de orden gustativo. «¿No se creería —escribe Jean-Louis Flandrin a propósito de las obras del Renacimiento— que la función del arte culinario era menos hacer los alimentos buenos al gusto que buenos para la salud? ¿Que era sólo una aplicación de los principios de la dietética?» (Flandrin, 1982). En la misma época se ven florecer otros «regímenes de la salud», obras de higiene alimentaria escritas en lengua vernácula por autores que en general no son médicos. Ellos componen, de todos modos, una verdadera «cocina *dietética*», a veces extraordinariamente elaborada y compleja: se considera que los alimentos, los tiempos y los modos de cocción, las texturas y las consistencias tienen efectos sobre el cuerpo por el cauce de los temperamentos y de los humores, por lo que todo debe ser balanceado y calculado (Céard, 1982).

Así, los libros de cocina hablan de salud, los libros de salud tratan de una cocina que no dice su nombre. El placer no tiene la palabra, sin duda esencialmente por razones religiosas: la cocina sólo parece poder justificarse por el bien del cuerpo y las virtudes del alimento son ante todo dietéticas. Todo se plantea como si el discurso sobre el alimento no distinguiese aún claramente entre nuestras categorías de lo dietético y de lo culinario, como si la frontera sólo debiese aparecer más tardíamente.

Si en nuestra época la creencia dominante es que lo bueno hace daño, la creencia inversa parece prevalecer al menos hasta el siglo XVII. Ocurre que la teoría médica casi unánimemente aceptada es la medicina de los humores y de los temperamentos de Hipócrates y de Galeno, que dominará en Occidente hasta el siglo XIX. La enfermedad, en esta concepción, es considerada como el resultado de un desequilibrio humoral, y la alimentación como el medio de restablecer o de mantener el equilibrio. La variedad de los gustos alimenticios se explica en este marco. Hasta finales del siglo XVI, al menos, la tesis dominante parece ser que, en el hombre sano, el gusto es la expresión del temperamento. En definitiva, es la verdad del cuerpo: en lo esencial conviene, pues, seguirlo, ya que tiende a mantener el equilibrio (Flandrin, 1987). En el enfermo, en cambio, hay que contrabalancear, corregir los desequilibrios humorales que son la causa de los trastornos, prescribiendo, por ejemplo, los alimentos cuyas propiedades humorales se consideran contrarias. Pero a partir del siglo XVII, si nos apoyamos especialmente en Flandrin, la teoría humoral parece modificarse y se ve cada vez a los médicos prescribir en *contra* de los temperamentos, incluso en el régimen de los sanos.

La alimentación razonada (y racionada) es en principio el medio de luchar contra la enfermedad que se ha declarado. Todo plato, declaran de buen grado los médicos antiguos, es «a la vez alimento y remedio» (Céard, 1982). Pero a partir de entonces, la medicina se va dedicando constantemente, con más o menos éxito, a establecer su influencia sobre la alimentación en su conjunto. Buscará controlar no sólo la *dieta*, es decir, la alimentación restrictiva de los enfermos, sino también la *dietética* y la higiene, o sea, el régimen cotidiano de los sanos. Progresando en este terreno, encontrará en su camino a veces a los cocineros y especialmente en el siglo XVII, la época del verdadero advenimiento de la gran cocina francesa, conquistadora, codificada y desconfiada. El divorcio entre lo bueno y lo sano, entre cocina y dietética, es probablemente en gran parte el fruto del nacimiento de una gran cocina, cuerpo complejo y codificado de reglas y de normas, que crea las condiciones de un conflicto de prescripciones y de competencia. Podría decirse que se anuncia un divorcio entre cocinero y médico, un enfrentamiento, si no real,

al menos simbólico y latente, entre estos dos personajes emblemáticos: Diafoirus y Lustucru.

Entre el médico y el cocinero existe desde el origen, en realidad, si no un vago parentesco, al menos una especie de simetría, y tal vez, por lo menos en ciertas épocas, una competencia latente. Ya Aristóteles, en la *Retórica*, adoptando aparentemente la idea del *Gorgias* de Platón, hace de la cocina el compañero empírico y «halagüeño» de la medicina (siéndolo la cosmética de la gimnasia) (Aristóteles, 1967). En un sentido, el cocinero y el médico proceden por prescripción: *recepta* es la «cosa recibida», la fórmula dada. En inglés, en alemán, en italiano, en castellano, en otras lenguas sin duda, el término derivado de *recepta* (*recipe*, *Rezept*, *ricetta*, *receta*) se aplica indiferentemente a la receta culinaria y a la prescripción facultativa.

El cocinero es un personaje a menudo sospechoso de utilizar sus artes con fines ilícitos y equívocos. Los que formulan la sospecha son a menudo los médicos. Maino de Maineri, médico italiano del siglo XIV autor de un *De Saporibus*, pone ya en guardia contra el uso inconveniente de las salsas, que pueden alterar la sabiduría natural del cuerpo (Thorndike, 1934). Pero el estereotipo del buen cocinero tiránico, lanzando dictados sobre el buen gusto para el uso de todos y especialmente de sus amos, no puede probablemente hacer su aparición antes del siglo XVII, época en la cual se suele situar la emergencia triunfal del arte culinario francés, en favor sobre todo de la sociedad cortesana (Mennell, 1985). En este siglo, la cocina evoluciona en un sentido más normativo y socialmente discriminativo; se constituye como cuerpo de reglas, construye una etiqueta implacable, se organiza alrededor de la noción de «buen gusto». Es en el siglo XVII, nos dice Flandrin, cuando ciertas reglas culinarias que a veces aún hoy se usan (por ejemplo, la incompatibilidad entre lo dulce y lo salado) se precisan y se imponen. Los cocineros, en sus obras, hablan de manera cada vez más imperiosamente normativa de lo que deben ser su práctica profesional, la gastronomía y el buen gusto en general (Flandrin, 1987).

En el siglo XVIII, la *Enciclopedia* deja ver claramente que no sólo existe ahora una clara distinción entre cocina y dietética, sino también que el divorcio entre el placer culinario y la salud podría

estar en vías de realización. Jaucourt, autor de varios artículos de la *Enciclopedia* sobre las cuestiones alimentarias, deja traslucir sus sospechas o su ambivalencia con respecto al refinamiento culinario, por tanto, al placer gustativo y, por fin, a los cocineros: «La variedad y los aliños de diferentes cosas destinadas a la alimentación, como las salsas, son en general muy perniciosos para la salud, por la disposición que dan a comer en exceso, así como por la corrupción que generan en los humores. Los alimentos más sencillos son los mejores para toda clase de temperamentos» (Bonnet, 1976). Aunque la posición del enciclopedista sea relativamente matizada, en todo caso ambivalente, el cocinero aparece como un tentador, un sofisticador algo sospechoso: «El arte de los cocineros es apenas el de aliñar los platos; es común a todas las naciones civilizadas... La mayoría de los aliños son perjudiciales para la salud... Sin embargo, hay que convenir en que sólo los salvajes pueden encontrar producciones de la naturaleza, tomadas sin aliño y tal como la naturaleza nos las ofrece. Pero hay un término medio entre esta grosería y los refinamientos de nuestros cocineros.»

Los médicos, desde entonces, tenderán cada vez más a afirmar su influencia sobre el régimen cotidiano. A principios del siglo XIX, en una tesis de medicina, encontramos esta reivindicación de competencia característica de los higienistas: «Es a ella (a la medicina) a la que le corresponde determinar en general qué alimentos convienen a la especie humana; qué modificaciones aporta en su uso la diferencia de edades, de sexos, de temperamentos; cuáles son los que se podrá permitir a la infancia, cuyo sistema digestivo no ha adquirido aún todas sus fuerzas; a la vejez, que las ha perdido; a la mujer, de una constitución débil y linfática; al hombre, robusto y saludable» (Burolleau, 1815).

Diafoirus y Lustucru se reconciliarán en apariencia un poco más tarde, en 1855, en una obra elocuentemente titulada *El cocinero y el médico*. Se trata de una tentativa de fundar la cocina como ciencia, o más bien de reencantar el arte culinario del siglo XIX bajo la égida de la higiene médica: «(...) si la ciencia culinaria se ha desarrollado, la higiene ha sido a menudo mal apreciada en sus evoluciones, y, sin embargo, ¿qué es una buena cocina sin un regulador y un guía? El plato más exquisito, el más estudiado, el mejor preparado, puede producir perturbaciones profundas en la

economía si no se presta atención en su empleo a las predisposiciones de los que deben consumirlo» (Lombard, 1855). El presupuesto implícito es claro: no contéis con el placer (ni con el cocinero) para servir de regulador. Hay que reemplazarlos, pues, por otra cosa, es decir, la medicina.

Esta tentativa no debe llevar a engaño. El cocinero y el médico actúan desde sus posiciones respectivas, tan inexpugnable la una como la otra. La gran cocina del siglo XIX, arte del aderezo y de la transformación extremas, ha elaborado *grosso modo* su duelo de la salud y deja a los médicos que echen pestes contra sus excesos. La medicina, por su parte, hará evolucionar la noción de higiene hacia la de prevención. Y esta división del territorio alimenticio durará hasta el último tercio de nuestro siglo.

CRISIS DE RÉGIMEN, NUEVO RÉGIMEN

Primicias: el asesinato del Tío Lustucru

A principios de los años setenta se vuelve visible un proceso que va a tender cada vez más a poner en entredicho la oposición dietética/cocina, placer/salud. Comienza con la gran cocina, que realiza de repente un *aggiornamento* y revoluciona sus valores cardinales.¹ En la cocina heredada del siglo XIX, la de Carême y luego la de Escoffier, reinaba una moral del aderezo (Aron, 1973). El arte del cocinero consistía ante todo en aderezar, es decir, en transformar, en metamorfosear la materia prima alimenticia, en hacerla pasar de la Naturaleza a la Cultura. El buen cocinero era en este sentido una especie de gran sofisticador (en el sentido etimológico de «falsificador»): en su versión noble, era el gran Carême, que transformaba los platos en obras maestras de arquitectura («la arquitectura es una rama de la repostería»); en su avatar innoble, era Lustucru capaz y culpable de transformar los gatos en liebres o de volver a servir los viejos pollos como gallos al vino. Con Bocuse, Troisgros, Guérard y compinches, el objeto del arte culinario se vuelve ya no la metamorfosis del objeto

1. Esta «reforma» culinaria se trata más en detalle en el capítulo siguiente.

alimenticio, sino su aprovechamiento, la revelación de su verdad esencial. El cocinero elige, selecciona los productos y los platos; la cocina comienza en el mercado. Así como entre el pintor y el fotógrafo se produce un tránsito del pincel a la mirada, de la elevación de lo real a su simple captura, del mismo modo entre el antiguo y el nuevo cocinero hay un tránsito del aderezo a la puesta en escena. El nuevo cocinero es un mayéutico que hace que los platos den a luz su verdad esencial: es un Sócrates culinario que liquida a Lustucru el sofisticador (Fischler, 1979b).

Despojando a la cocina de los oropeles de la sofisticación, el nuevo cocinero se desembaraza al mismo tiempo del fardo acusador que llevaba a cuestras desde los orígenes. Nada o casi nada, en este sentido, se opone ya a la reconciliación de la *dietética* y de lo culinario. En los años setenta, Michel Guérard «inventa» la «cocina-délgadez», donde todos los principios de la nueva cocina Gault-Millaldo-Bocusiana se ponen en acción y se llevan hasta sus últimas consecuencias, al servicio *a la vez* del gusto y de la lucha contra los kilos: cocina del lenguaje, donde el apetito se ejerce sobre las palabras antes de hacerlo sobre el paladar; cocina de la vista (devorando primero con los ojos se compensa quizá, en parte, lo que se pierde en saciedad oral); cocina lacónica y frugal donde las salsas pierden su preponderancia y sobre todo, a partir de técnicas de trabazón nuevas, su carga calórica y lipídica.

La industria alimenticia, como hemos visto, era sospechosa desde hacía mucho tiempo. Durante los años setenta será ella la que cargue cada vez más con la acusación de sofisticación que antes pesaba sobre los Lustucru de la cocina. Desde entonces se considera que la industria transforma, falsifica, altera los alimentos hasta el punto de volver irreconocibles los productos verdaderos o bien difíciles de desvelar las falsificaciones. En este terreno, la defensa naciente del consumidor marca sus primeros tantos contra ella. Durante ese tiempo, el cocinero se ha convertido en una especie de garante altivo de la calidad y de la pureza, vigilando celosamente, a precio de oro, sus aprovisionamientos y sus cocciones mínimas.

Hemos visto que estos trastornos se explican por la necesidad moderna de criterios de elección unívocos y claros. La cacofonía

de consejos o de prescripciones contradictorias emitidos por la medicina y la sabiduría de las naciones, por los sectarismos *dietéticos* o la publicidad, por los consumidores o la gastronomía, determina y revela una crisis profunda: una crisis del comensal, una crisis del régimen.

COCINA Y RÉGIMEN

A través de la receta como del régimen, de la cocina como de la dietética, se trata de introducir o de reintroducir en la alimentación cotidiana una lógica normativa, un sistema de referencia coherente, una regla, un orden, en suma. Hay que (re)construirse un régimen, término que, en su acepción plena, implica un dominio completo.

El triunfo simultáneo y aparentemente paradójico de la cocina y del régimen no es probablemente, pues, otra cosa que el producto de un mecanismo de resolución de la crisis de la alimentación moderna, la respuesta contemporánea al vacío (o al lleno excesivo) anómico del régimen alimenticio. El menor régimen adelgazante, en un sentido, contiene esta ambición grandiosa: «(...) el capital físico que tenemos (o lo que de él queda) es el resultado de nuestra alimentación pasada. Nuestra salud y nuestra duración de vida son la consecuencia de nuestra alimentación pasada. (...) Si llegáis a saber administrar vuestra alimentación, es en realidad "vuestra vida" la que sabréis administrar.

»El hombre moderno ya no es lamentablemente un ser razonable. Porque ha perdido toda su sabiduría. Hoy es capaz de viajar a la luna, pero ya no sabe alimentarse» (Montignac, 1986).

Cocina y dietética: ¿hacia el reencuentro?

Los nuevos cocineros han abierto una vía: a finales de los años ochenta, vemos que los valores de la gran cocina de los años setenta ganan progresivamente a la alimentación entera, incluida la industria, bajo la égida, muy a menudo, de los mismos cocineros. Los jefes exploran las posibilidades culinarias de las técnicas nuevas, ayudan a la puesta a punto de recetas y de *procesos*

industriales, ponen su firma como un *label* de calidad y de prestigio. Los consumidores, primero desconfiados, se adaptan cada vez más a los congelados, a la cocción al vacío, a toda clase de nuevos productos cuya calidad mejora a veces, por otra parte, notablemente.

El marketing y la publicidad agroalimentarios abordan a su vez el viraje iniciado por la gran cocina. Se trata una vez más de reconciliar lo bueno con lo sano. Como esas mujeres guapas puestas en escena por Lesieur: «Ellas quieren todo.» Todo: entendido a la vez el goce (especialmente alimenticio), la belleza —es decir, la delgadez— y la *forma*, esa entidad de creación reciente que abarca salud, belleza y juventud y concentra los estados internos en la apariencia. La *Cocina Ligera* de Findus prescribe: «¡Comed, es ligero!» Promesa transparente: menos de 300 calorías por ración individual garantizan que no habrá precio ponderal que pagar por el placer gustativo experimentado. La promesa es aún más clara en ese anuncio del queso blanco sin materia grasa Taillefine, donde la heroína afirma con franca lubricidad que «es completamente inmoral»: es posible hartarse de nata sin exponerse a un castigo. El divorcio del placer y de la sanción parece consumado. Sus nuevos esponsales con el bienestar y la forma se anuncian inminentes.

Durante este tiempo, la frontera entre la cocina y la dietética comienza a ser ganada de nuevo por la ligereza. Basta con hojear los innumerables libros de régimen y de cocina que invaden los estantes de las librerías para comprobar que los primeros son también, cada vez más a menudo, colecciones de recetas, mientras que los segundos incluyen preocupaciones dietéticas. El best-seller de Rika Zarái (*Ma médecine naturelle*)¹ no es muy diferente en su espíritu de un *Régimen de la salud* del Renacimiento. Contiene casi cincuenta páginas de menús y recetas (vegetarianas), desde las croquetas de copos de avena y las patatas rellenas con mijo hasta el cocido «granjero» (entiéndase de legumbres, excluyendo la carne). Las obras macrobióticas o vegetarianas de diversas corrientes son también regímenes de salud que suelen abarcar una buena parte de recetas y de menús. Los *Weight*

1. París, Michel Lafon-Carrère, 1985.

Watchers producen libros de cocina y colecciones de recetas. El animador de televisión Jean-Pierre Foucault, pasando revista exhaustivamente a los regímenes adelgazantes disponibles en el mercado, no puede ahorrarse un menú tipo para ilustrar cada uno.¹ Simétricamente, los libros de cocina hablan cada vez más de delgadez y de dietética, mientras que los periódicos de cocina contienen cada vez con mayor frecuencia «cuadernos-adelgazamiento» o recetas bajas en calorías, y la misma idea alcanza a la prensa femenina. Así, *Guide Cuisine* propone: «delgadez: 14 menús-placeres», mientras que *Marie France* propone un suplemento que contiene «más de 20 recetas» titulado «la delgadez-placer».

La superposición y la confusión al menos parcial de la cocina y del régimen aparecen igualmente ya en la distribución de las competencias. ¿Quién concibe o prescribe regímenes? ¿Quién prescribe y concibe recetas y menús? Hasta una fecha reciente, la preconización de los regímenes propiamente dichos era sobre todo patrimonio de los médicos. Pero ellos deben afrontar a varios competidores o negociar con los mismos. Así, los médicos se alían con las dietólogas (las dietólogas son en Francia auxiliares médicos), que introducen la preocupación doméstico-culinaria. Los médicos y/o los dietólogos se alían con los profesionales de la hostelería para producir colecciones de recetas a la vez «razonables» y apetecibles.² Ellos mismos tienen que competir, por una parte, con los «usuarios» célebres de los regímenes, que fundan aparentemente su legitimidad en su propia experiencia y renombre (Jean-Pierre Foucault, Christian Millau, Rika Zarái, Elizabeth Taylor, etc.); por otra parte y sobre todo, por los mismos cocineros. El *chef*-dueño de restaurante Michel Oliver acude a la vez a su experiencia personal y a su competencia culinaria para proponer un régimen (él ha sido su propio cobaya).³ Christian Millau,⁴ por su parte, hace valer la misma experiencia personal añadida a

1. *Sacrés régimes*, París, Michel Lafon, 1988.

2. Doctor F. Dutot y S. Knysch, *Régimes de saveur*, París, MA éditions, 1987. Doctor B. Fourrier y A. Mignonac, *Maigrir-Plaisir: plus de 200 recettes savoureuses de cuisine-minceur*, París, Grancher, 1986.

3. Michel Oliver y Shigheru Uemura, *La méthode de Michel Oliver*, París, Carrère-Lafon, 1988.

4. *Le régime Gault-Millau*, París, Solar, 1986.

la de *gourmet* profesional. El famoso cocinero Bernard Loiseau propone un «régimen *gourmet*» para perder «3 kilogramos en 6 días» («*L'arme absolue: le régime-plaisir*»).¹ En una palabra, cada vez más conjuntamente y a la vez indistintamente, en nombre del placer y de la salud reunidas, cocina y dietética reivindican el gobierno del territorio global de la alimentación cotidiana y del cuerpo.

¿Por qué los médicos deben transigir así con una dietética popular que en gran medida se les escapa? Sin duda por varias razones. Por una parte, desde finales del siglo XIX, fecha del nacimiento de la nutrición moderna, la medicina ha descuidado un poco ese campo, especialmente en Francia. La enseñanza de la nutrición en las facultades de medicina ha sido y es todavía muy descuidada. Por otra parte, en las últimas décadas, las prescripciones médicas han aliado paradójicamente la rigidez y la inconstancia, lo que tal vez las haya desacreditado. Así, en los años cincuenta y sesenta, se preconizaba el régimen bistec-ensalada sin pan ni féculas, tanto para el adelgazamiento como en la prevención o el tratamiento de las enfermedades cardiovasculares. Luego se ha advertido que la ausencia total de pan y de «azúcares lentos» presentaba graves inconvenientes, que la carne contenía grasas saturadas responsables de la arteriosclerosis, que el asado podía ser cancerígeno y que los verdaderos enemigos eran menos los azúcares que las grasas y la ausencia de fibras...

¿Hacia un nuevo orden alimenticio?

Pero la cacofonía de las prescripciones característica de la crisis de los años setenta se atenúa o toma nuevas formas. Con la gran cocina moderna, los desarrollos recientes del marketing agroalimenticio y de la dietética médica, se asiste a los principios de una relativa armonización de las prescripciones alimenticias. En los años ochenta la cocina se ha aligerado, desgrasado, «frugalizado», japonizado; pone cada vez más en primer plano el pescado y las legumbres, la cocción al vapor contra las salsas y las carnes. La medicina, a pesar de sus fluctuaciones autoritarias, ya

1. En *Guide Cuisine* (suplemento revista, abril de 1988).

no tiene un conflicto abierto con la cocina: enterrado Lustucru, Diafoirus se busca otros enemigos, primero en la industria, luego en la dietética «salvaje», que algunos de los suyos toleran, por otra parte, cada vez más. La industria sigue a la cocina con los platos «ligeros» y la medicina con los productos «bajos en calorías», que integran en el alimento el beneficio del régimen. En cuanto a la publicidad, precede a todo el mundo anunciando el fin del pecado alimenticio y el alba de la gula sana. Tal vez un día entremos en la era de un nuevo orden simbólico, de una nueva edad alimenticia, de un nuevo régimen: la gastronomía dietética, el régimen del placer. Si ése fuera el caso, la alimentación se reconciliaría, en definitiva, con la sexualidad: desde Freud, en efecto, nadie se atreve ya a decir que el placer sexual daña la salud, sino al contrario. El psicoanálisis ha liberado la sexualidad: quizá la nueva cocina logre desculpabilizar a la alimentación.

9. ALTA COCINA Y «PRÊT-À-MANGER»

Nada es más naturalmente hermoso que una perdiz asada, lo animal unido a lo exquisito.

«Vive la nouvelle cuisine française», *Le nouveau Guide Gault-Millau*, octubre de 1973

La nueva cocina: cerca de veinte años después de la proclamación de su nacimiento por Gault y Millau, este gran fenómeno despierta todavía comentarios en la crónica gastronómica, en los oficios culinarios y hasta en los debates periodísticos. Todos los profesionales (cocineros, dueños de restaurantes, cronistas y periodistas, industriales del sector agroalimentario) tienen su opinión. Jefes y críticos polemizan en la gran prensa.¹ Según algunos, la pretendida conmoción culinaria —reforma, renacimiento o revolución— no habría tenido nunca lugar: el *label* «nueva cocina» sólo habría sido el hábil desvío de una tradición derivada, por así decir, de la trascendencia, la de la «gran cocina francesa». Otros admiten la realidad del cambio, pero cuestionan que Bocuse, Guérard o los hermanos Troisgros sean los héroes y Gault y Millau los paladines. Citan a los grandes cocineros Fernand Point o Alexandre Dumaine como los verdaderos padres de la reforma culinaria o invocan el hecho de que Curnonsky, «príncipe de los gastrónomos», haya enunciado desde el primer tercio de este siglo el paradigma de la nueva cocina al afirmar que «hay cocina cuando las cosas tienen el sabor de lo que son». Otros incluso condenan los efectos de la moda y los manierismos que constitu-

1. Por ejemplo, en *Le Figaro-Magazine*: «Paul Bocuse met les pieds dans le plat», *Le Figaro-Magazine*, 18 de febrero de 1989, 132-135; «Christian Millau y Marc Veyrat répondent à Paul Bocuse», *Le Figaro-Magazine*, 15 de abril de 1989, 202-205.

yen, según ellos, la única novedad de la nueva cocina.¹ Otros, por fin, apoyándose en la historia, dejan entender que la idea misma de nueva cocina es sólo un resurgimiento cíclico, uno de cuyos primeros avatares se remonta al siglo XVIII. La existencia de este antecedente parece desacreditar de manera implícita, a sus ojos, el fenómeno contemporáneo.²

Mucho antes de la nueva cocina, se podrían haber detectado en realidad algunas primicias de cambio culinario en ciertos hornos. Así, Philip y Mary Hyman, examinando los libros de cocina con éxito (los del ama de casa y no los de los *chefs*) en un largo período, pudieron descubrir corrientes profundas y de larga duración. Mostraron especialmente que la disminución de los tiempos de cocción comenzó desde antes de la guerra: en otros términos, la nueva cocina de los grandes restaurantes no habría surgido de la nada sino que, de alguna manera, habría cristalizado y acelerado tendencias hasta entonces silenciosas y latentes, oscuramente en marcha en el secreto de la vida cotidiana (Hyman y Hyman, 1986).

Otros indicios parecen mostrar que ciertos procesos que nos parecen característicos del período reciente ya estaban probablemente en marcha, en realidad, varias décadas antes. Un periodista americano, recorriendo Europa en 1933 para *Town & Country*, titula su artículo «El final del buen comer». Observa que reina en todas partes «una nueva sencillez», que los restaurantes franceses sirven comidas cada vez más ligeras, que son cada vez más numerosos los que proponen «pequeñas comidas» o «comidas de pie y deprisa», y sirven cada vez menos los platos elaborados tradicionales. Los hombres estarían cada vez más preocupados por su salud y su forma; las mujeres, por su línea (Maris, 1933).

Podemos incluso remontarnos más lejos en el tiempo y más

1. El mismo Paul Bocuse, aunque considerado desde el principio como uno de los padres fundadores de la nueva cocina por Gault y Millau, la rechaza al final de su vida, declarando «La nueva cocina se propone escandalizar» (*Le Figaro-Magazine*, 18 de febrero de 1989, 132-135).

2. Ph. y M. Hyman, que han estudiado la nueva cocina de los años 1730-1740, concluyen que es «la antepasada de todas las nuevas cocinas», especialmente en el sentido de que, por primera vez, la novedad se proclama, valoriza y teoriza (Hyman y Hyman, 1989).

arriba en la gloria gastronómica: muchos grandes cocineros, en diferentes épocas, se han jactado de simplificar y de aligerar la gran cocina francesa. En sus recuerdos mucho tiempo inéditos, Escoffier mismo, aunque considerado como el parangón de «la antigua» cocina por los promotores de la nueva, considera que aquél fue su aporte esencial (Escoffier, 1985).

En realidad, se revela en el análisis que la reforma culinaria anunciaba y probablemente sobredeterminaba cambios mucho más profundos y más amplios en la sensibilidad y las costumbres alimentarias; llegaba a la vez para darles un sentido y para acelerarlos. La gran cocina, como veremos, ha conocido, a finales de los años sesenta y sobre todo a principios de los setenta, una especie de revolución o de revelación. Detrás de esta ola repentina había una ola de fondo, la de los amplios movimientos sociales y económicos que habían transformado la sociedad francesa y seguían conmoviéndola, y olas pequeñas, las que el cambio global generaba indirectamente en los oficios y los mercados de la cocina y de la hostelería. Si la alta gastronomía cristaliza y precipita tendencias latentes en el curso central de la sociedad puede, a su vez, entonces, cumplir el papel de cabeza investigadora del cambio de las costumbres alimentarias: en 1973, analizando la naturaleza y el contenido de la nueva cocina, podía percibirse una gran parte de la evolución ulterior de las actitudes y de los comportamientos alimentarios en Francia y aun en los demás países desarrollados.

Los apóstoles de la nueva cocina

En 1973, en un artículo de la *Nouveau Guide Gault-Millan* titulado «Vive la nouvelle cuisine française», fueron formulados los «diez mandamientos» de lo que llegaría a ser «la nueva cocina» (Gault, 1973). En ese texto, que se pretendía manifiesto, Henri Gault confirma que el movimiento existe ya, que se trata solamente de sintetizar sus principios y sus valores: «No somos nosotros, pobres cocineros, quienes inventamos y decretamos estos diez nuevos mandamientos. Lo único que hacemos es precisar los contornos de una cocina puesta a punto por la nueva escuela de los *chefs* franceses.» El análisis de los «diez manda-

mientos» muestra que, para sus apóstoles, la nueva cocina puede reducirse a tres o cuatro series de principios.

En primer lugar, se trata de poner en cuestión ciertas prácticas, según parece corrientes en «la antigua cocina», y que violan a la vez las reglas de la moral, de la higiene y del gusto. El cronista se indigna, por ejemplo, de que Mme. Saint-Ange, autora de *La bonne cuisine*, libro de recetas muy difundido y constantemente reeditado, mencione el *court-bouillon** como el modo de cocción más apropiado «para todo pescado cuya frescura es dudosa». Los tiempos de cocción prescritos en estas obras son, por otra parte, tales como «fresco o no, el pescado quedaba transformado en papel *mâché*». En el mismo orden de ideas, condena el uso de salsas sustanciosas, de salsas pesadas, cuya función real era, dice, disfrazar, enmascarar, la mediocre calidad de los platos que cubrían. Del mismo modo, las especias y los escabeches «que ocultan las fermentaciones vergonzosas», «el horroroso husmo», deben ser desterrados en favor de productos frescos y de salsas ligeras que los beneficien. Los antiguos cocineros, según se nos ha revelado ahora, hacían del frío un uso ignominioso, sirviendo «un plato de cangrejos helados y unos lenguados Gugnol deslucidos sobre el hielo granizado» y abusando de las «presentaciones falsificadoras», cuya moda había lanzado «el temible Carême».

El corolario de este rechazo de la sofisticación (en el sentido de falsificación) es una sencillez sofisticada (refinada): hay que hacer «la cocina del mercado», es decir, escoger los mejores productos, sin escatimar esfuerzos ni vacilar con los precios, y estar a su servicio para beneficiarlos más que estropearlos aderezándolos en exceso.

Una segunda serie de principios concierne a la relación con la modernidad y con la técnica. Si los nuevos cocineros, se dice, desconfían del uso inmoderado del frío, no hacen ascos al buscar en la tecnología contemporánea todo el apoyo que les pueda proporcionar. Son muy atentos a la higiene y «utilizan batidoras, aparatos para hacer helados, asadores automáticos, mondadoras, trituradoras de sobras». Saben acallar los prejuicios a la hora de

* Literalmente, «caldo corto»: caldo compuesto de agua, vino blanco, especias y mantequilla, en el cual se cuece el pescado. (N. del T.)

buscar en las nuevas técnicas la inspiración para nuevas preparaciones. Llegan a utilizar el congelado y saben que los fracasos «se deben, más que a la mala calidad del producto de base, al procedimiento mismo», y hasta el horno microondas, como Bocuse para el salmonete a la papillote.

Los nuevos *chefs*, según Gault y Millau, «sin inclinarse ante la inconstancia del gusto de los hombres ansiosos y de las mujeres agüistas», descubren «las gracias de los platos ligeros» y «no ignoran la dietética». Los contornos de esta dietética siguen siendo vagos e inciertos: el entrecot de los Troisgros, precisan, «hace engordar menos que el caldo de los macrobióticos» y hay que acordarle tanto lugar al «placer del estómago» como al «del gusto y de los dientes». Así, el cuerpo, su apariencia, su bienestar, están presentes en la conciencia y las preocupaciones del nuevo cocinero, y el cronista, por su parte, rechaza la imagen anticuada del «sibarita» hinchado, coloradote y apoplético.

En definitiva, la innovación, la invención, quedan promovidas al primer rango de los valores y de las virtudes culinarias: «quedan millones de platos por crear y seguramente unos centenares por conservar». Los nuevos *chefs* son modelos en la materia: «cada día trabajan, inventan, crean, salen adelante». La invención, según Gault y Millau, pasa por vías diferentes. En primer lugar, por la transgresión o el cuestionamiento de las fórmulas rutinarias establecidas: se permite y hasta se recomienda, por ejemplo, descartar acompañamientos demasiado estereotipados, no unir mecánicamente el cordero con las judías, el bogavante con el arroz, el lenguado con patatas al vapor, sino, en cambio, intentar combinar un embutido como la *andouillette* con lentejas o con brécoles. La invención, en segundo lugar, consiste en intentar la experimentación con ingredientes nuevos (pimienta verde, albahaca, eneldo, maracuyá, etc.); nuevos modos de cocción o de presentación (vapor, besugo de Gérard cocido al horno con fuco, profiteroles de Denis con riñones de ternera, etc.). Puede llevar a buscar la inspiración, como, por ejemplo, el cocinero Alain Senderens, en platos olvidados, reelaborados, modernizados (croquetas de liebre, jamón de cordero), pero también en el exotismo: cuando recomienda reducir las cocciones, Gault las llama «a la china»;

Oliver barniza el pato; Girard «mezcla el cangrejo de mar con pomelo» (una audacia que hoy nos parece bastante relativa), y Bocuse hace traer azafrán de Irán para la sopa de mejillones. La creatividad puede igualmente volcarse en la rehabilitación «de las cosas sencillas», como el bacalao, el ganso, el atún, los huevos pasados por agua,¹ las legumbres a la griega, el cocido, la acedera, las sopas, etc.

En 1974, *Le Nouveau Guide* vuelve a la carga, formulando las reglas del «Savoir-manger en 1975».² El cuestionamiento de los usos permitidos se prosigue de manera militante, en particular en lo que concierne al vino. La sacrosanta correspondencia vino tinto/carne, vino blanco/pescado, debe abandonarse completamente. La cuestión más debatida en el artículo es la de la temperatura ideal de los vinos tintos: «la ridícula práctica de templar el vino» y el «ritual a menudo sin sentido» son condenados sin rodeos. Pero se advierte igualmente a los lectores contra los efectos de la moda y el esnobismo y los autores toman cierta distancia ante lo que parecen considerar como excesos neófitos, por ejemplo, la práctica a veces irreflexiva del «vino único» «que, gastronómicamente, no es en el fondo más que un mal menor».

Gault y Millau están a favor de la cocción «rosa», que según ellos deja todo su gusto, toda su textura, al pescado, a la ternera asada y hasta a las aves, que se deben servir «a la gota de sangre»; a favor igualmente de la cocción adecuadamente abreviada de las legumbres: las judías verdes *al dente* de Bocuse son «flexibles, ligeramente crujientes e infinitamente más sabrosas que esa especie de tallarines verdes ferruginosos a los que estaban habituados nuestros abuelos». Los nuevos gastrónomos son incluso favorables al uso discreto de lo crudo, especialmente para ciertos pescados.

El gastrónomo gault-millesco, a través de este texto, aparece en escena como una especie de asceta minucioso de la golosinería, comprometido en una búsqueda inflexible de los sabores, de

1. Con caviar, es verdad. Se trata del «huevo Céline» de Jacques Manière (Fischler, 1979).

2. *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, núm. 67, noviembre de 1974, 59-65.

las armonías, de la calidad de los platos, sin tener en cuenta los falsos pretextos, las convenciones, los usos sociales arbitrarios: «Hemos escandalizado a importantes *maîtres d'hôtel* pidiendo salmón fresco ligeramente sangrante; sin embargo, hay pocas cosas mejores en el mundo.» No es nada indulgente con las resistencias, que juzga irracionales, a la verdad del gusto: «Quien no ha saboreado los filetes de faisana “rosados”, en finas lonchas, es un miserable grosero.» No tiene indulgencia, por otra parte, con los excesos de la moda que él mismo contribuye a imponer y suelta de buena gana la ironía o el sarcasmo contra los extremos a que podría llevar la moda de lo crudo («¿por qué no comer crudos la langosta, el filete de cordero [...] y tal vez incluso, algún día, la cabeza de ternera?»), la de lo crujiente («nos han servido incluso patatas *al dente*») o «las estupideces *retro* de los productos “de granja” y ultranaturales». Su credo reside en la sencillez y la pureza: de ahí la cocción al vapor; de ahí esta sugerencia audaz y dispendiosa: servir las trufas sólo con sal de cocina, «en estado bruto, condimentadas con sal, pimienta, pan de campo fresco y una buena mantequilla de Charentes».

En marzo de 1976, nuevo balance: la guía de Francia Gault-Millau enumera ese año un centenar de restaurantes que se vinculan a la nueva cocina. Los cocineros clásicos, comenta el artículo, siguen siendo la mayoría, pero están en retroceso. Los clientes de los restaurantes son reticentes y abundan los ejemplos en que los *chefs* deben transformarse en pedagogos o en prosélitos para hacer comprender, como expone Bernard Loiseau, sucesor de Dumaine en Saulieu, «que una perdiz [es] mejor rosada, que un pescado poco cocido [tiene] más sabor». La conclusión de los promotores de la nueva cocina es, sin embargo, optimista: «Revelando al público una alimentación más sana, más equilibrada, más inteligente, debería lógicamente influir en profundidad en sus hábitos de mesa cotidianos, su vida de todos los días, no solamente en el restaurante, sino también en la casa». ¹ Esta previsión, como veremos, se realizará en parte durante la década siguiente.

1. «La nouvelle cuisine française: une révolution de palais», *Le Nouveau Guide Gault y Millau*, núm. 83, marzo de 1976, 47-52.

La galaxia Michelin

¿Se encuentran huellas de una nueva línea del arte culinario en otra parte que no sea la producción de aquellos que actúan como sus apóstoles? Los «mandamientos» de la nueva cocina, de los que Gault y Millau afirman que se aplican desde ahora en adelante en la práctica de los nuevos cocineros, ¿se traslucirían en otra parte fuera de *Le Nouveau Guide*? ¿Y especialmente en la guía Michelin, esta biblia roja, aunque conservadora, de la gastronomía francesa?

Desde 1926 Michelin asigna estrellas a los restaurantes. Desde 1931 se ha introducido la jerarquía suprema de las dos y tres estrellas. Pero cada restaurante estrellado presenta tres de sus especialidades: se dispone, pues, de una serie prácticamente continua (que se interrumpe, no obstante, entre 1940 y 1947) que permite seguir por sus huellas la evolución de la cocina, si no a través de los mismos platos, al menos a través de las palabras que sirven para nombrarla. Se trata de una vasta base de datos: en 1990, hay 19 restaurantes de tres estrellas, 90 de dos y 498 de una. En un primer tiempo me limité a examinar los de tres estrellas desde 1935, con intervalos regulares de cinco años o menos: 1935, 1951 (fecha de reaparición de los de tres estrellas después de la guerra), 1955, 1960, 1965, 1970, 1975, 1980, 1983, 1985, 1988. De esta serie surge la imagen evolutiva del gran sueño culinario francés. Sin duda, examinar sólo la gran aristocracia de los triplemente estrellados es reducir el campo hasta el punto de mutilarlo. Esta aproximación sumaria no permite, por ejemplo, analizar la circulación de las especialidades entre la pequeña nobleza de una o dos estrellas y la grande: a través del tiempo, ¿quién innova, quién copia, quién conserva? ¿Hay difusión? Y si la hay, ¿cómo se produce? Pero, por otro lado, el rigor y el conservadurismo de la guía roja, sometidos a burla en los principios de la nueva cocina por los iconoclastas Gault y Millau, garantizan hoy que nuestras conclusiones en lo que a ella concierne no acabarán tergiversadas por un efecto de moda.

Automóvil y arte culinario

Existe un nexo histórico indisoluble entre el automóvil, la guía Michelin y la gran cocina. Los grandes restaurantes de la guía roja están situados en general a lo largo de los grandes ejes de carreteras. Desde 1935, la distribución geográfica de los tres estrellas está notablemente concentrada. Tres grandes regiones, históricamente, se llevan la mejor parte: París, la Borgoña, pero sobre todo lo que se llama hoy la región Ródano-Alpes. La galaxia de los tres estrellas se extiende, pues, de norte a sur, a lo largo de un eje París-Lyon-valle del Ródano, siguiendo sobre todo las nacionales 6 y 7. La densidad es mucho menos fuerte al oeste de una línea París-Tolosa. Después de la guerra, la diseminación de los tres estrellas se continúa hacia el sur: a partir de 1955, la Provenza y luego la Costa Azul, se «estrellan» cada vez más, siguiendo así los itinerarios cada vez más frecuentados por el sol y las vacaciones automóviles. Así, la historia de los transportes gastronómicos está indudablemente ligada a la de los transportes a secas, que a su vez nos remite a la del ocio.

La primera comprobación que se impone al análisis de este tesoro del placer alimenticio es que, durante cuarenta años (y sin perjuicio de lo que ocurría antes del comienzo de nuestra encuesta), la gran cocina de los tres estrellas Michelin ha sido hierática, impávida, inmutable. La preguerra culinaria se mantiene en la posguerra, a partir de 1951, prácticamente intacta. Ninguna duda: los años setenta marcan una ruptura. El cambio, precedido por un signo anunciador en 1965, claramente perceptible desde 1970, se vuelve clamoroso y multiforme a partir de 1975.

La innovación, evidentemente, no era el valor cardinal de la antigua cocina: ciertos restaurantes, imperturbables, mencionan las mismas especialidades durante muy largos periodos. Lapérouse, aún triplemente estrellado en 1965, presentó durante varias décadas siempre los tres mismos platos: el «gratén de langostinos Georgette», el «pollo fruto del doctor» y los «crêpes Mona». La Tour

d'Argent (el más antiguo y el único que ha conservado todas sus estrellas de 1935 a nuestros días) ha ofrecido mucho tiempo la «empanada de barbada Lagrenée» y el «anadón Tour d'Argent».

Las tres estrellas, según parece, se han concedido durante mucho tiempo más como las depositarias y avales de una tradición que preservar que como lugares de creación o de invención. Esta tradición era ya una «alta cocina francesa», heredada esencialmente del siglo XIX, pero sobre todo de Escoffier, ya una cocina más marcada regionalmente, ya una mezcla de las dos. No era nada sorprendente, desde entonces, si las mismas especialidades se encontraban a menudo de una carta a la otra.

De 1935 a nuestros días existe claramente un fondo de repertorio tres estrellas muy estereotipado. Se encuentran ingredientes, platos (entendamos denominaciones), tipos de preparaciones. Ciertos ingredientes tradicionalmente nobles han guardado un lugar privilegiado hoy, pero lo más frecuente ha sido que su uso se modifique a fondo. Las preparaciones y sobre todo las denominaciones han sobrevivido mucho menos. Si subsisten, demasiado a menudo es a costa de una especie de desvío semántico, de una subversión interna.

La trilogía crustáceos-aves-pato

El rey de los alimentos de la cocina tres estrellas son los crustáceos. Langostas, langostinos, bogavantes y cangrejos reinan en los menús desde hace cinco décadas e incluso más. Durante más de cincuenta años de gran cocina Michelin, un plato aparece como el que encarna más masivamente esta tradición. Este campeón incuestionable, este parangón de las virtudes gastronómicas, es el gratén de colas de cangrejo, que se presenta flanqueado por sus parientes los langostinos o por bogavante. De chez Bourgeois (un tres estrellas de 1935) a la Pyramide de Valence, y de chez Pic al mesón del Père Bise de Talloires, durante lustros se ofrece esta noble especialidad. Lucas Carton, en los años cincuenta, ofrece un gratén de bogavante y Lapérouse su «gratén de langostinos Georgette». En 1955, el Oustaù de Baumanière, en los Baux-de-Provence, entra en danza con un redundante gratén de langosta con cangrejos.

Los cangrejos, hasta los años setenta, son omnipresentes. Se los encuentra en las salsas, en el volován, solos o asociados con un pescado de río («trucha "cardinalisée"»), empanados o al gratén. Después de 1970, su uso se libera progresivamente de estos códigos. En Tours, en 1970, Barrier los presenta modestamente como «cangrejos del país al Vouvray». Se los ve luego aparecer «en cazuela marinera» (Bocuse, 1975) o en un «pollito con cangrejos» de inspiración regional (Lasserre, 1975), un «guiso de cangrejos y de lucio» (Grand Vefour, 1980) o incluso «en cazuela a la mantequilla de cebolleta» (Bocuse, 1980), etc. En 1988, el reino de los crustáceos sobre la cocina noble está lejos de haberse acabado, pero el gratén de colas de cangrejos está excluido de las cartas.

Otro alimento de base del antiguo régimen gastronómico: las aves. De Borgoña a Lyonnais y de Valence a Talloires, no hay más que pularadas, pollos u otras aves, lo más a menudo de Bresse. Se sirven al «medio luto» o en vejiga, al estragón o con nata, en suprema o «a la antigua», trufadas o con colmenillas, encebolladas al viejo Borgoña o «Sainte-Alliance». Después de 1970, las aves conservan un lugar, aunque se ha vuelto más modesto, en los menús contemporáneos. Pero muy a menudo sus preparaciones han evolucionado: chez Georges Blanc, en Vonnas, las propone con dientes de ajo y al *foie gras* (1985) o bajo la forma de «escabeche de pechugas de pularda Alexandre». Las denominaciones tienden fácilmente a cambiar: así, de manera significativa, la noble «pularda» deja paso a veces a una modesta pero sensual «pollita» (Alain Chapel, Mionnay, 1988).

Un segundo volátil es también omnipresente en la cocina hiperestrellada, y ello ocurre desde el comienzo y perdura en nuestros días: el pato. Nuestro palmípedo prosigue, en efecto, una larga carrera iniciada, esencialmente bajo su forma juvenil (anadón), en la Tour d'Argent («anadón Tour d'Argent», desde sus comienzos hasta nuestros días), en Lapérouse («anadón Colette»); se continúa en los años sesenta en el mesón de Noves («anadón a la papillote») o en Lasserre en París («pato a la naranja»). Pero a partir de 1975, una vez más, las preparaciones y las denominaciones se diversifican considerablemente: «pato joven al limón» (Taillevent, París, 1975); «muslos de pato encebollados» (Bocuse,

1980); «tarta de pato» (Mesón del Père Bise, 1980); «filete de pato al casis» (Boyer, Reims, 1983); «pato Apicius» (L'Archestrate, París, 1985), etc.

Las bases de la paleococina: gratén y croquetas

La antigua cocina, además de sus ingredientes privilegiados, tiene sus preparaciones fetiches: ante todo, como hemos visto, el gratén, que, además de los crustáceos, adereza indiferentemente al jamón del Morván (la Côte d'Or, Saulieu, 1951) o las croquetas (La Mère Brazier, Lyon, 1935). El gratén está por todas partes, pero a finales de los años sesenta y sobre todo en 1970 declina (fig. 1).

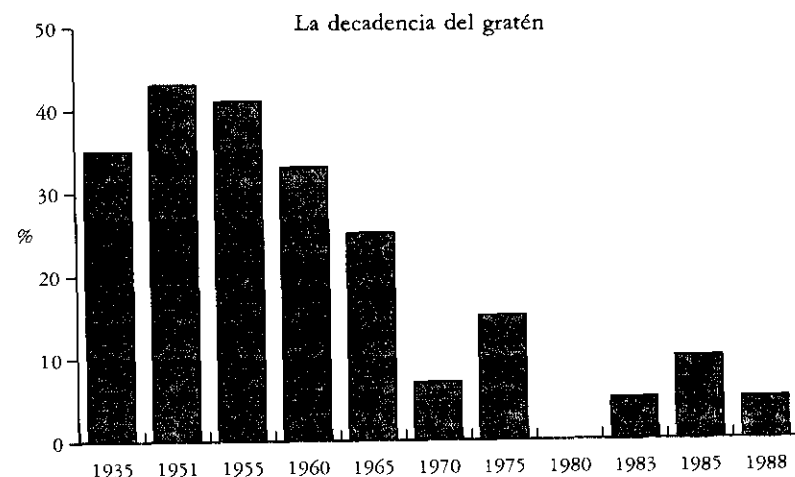


FIG. 1. Porcentaje de restaurantes que presentan al menos una especialidad de gratén

El gratén de los restaurantes abandona la cocina al gratén o la subvierte haciéndola menos especializada: será posible gratinar tanto las ostras («ostras gratinadas al curry», Le Vivarois, París, 1975) como las frutas («gratén de frutas frescas», Oustaù de Baumanière, les Baux, 1985).

Las croquetas son un plato o una preparación tan difundida y característica de la antigua cocina como el gratén. Se las encuen-

tra especialmente, antes de la guerra, en la Mère Brazier, Lyon. A partir de 1951, son de lucio y en timbal en Dumaine, Saulier; Belle Aurore en la Mère Brazier. En La Poste de Avallon son, sucesivamente, de bogavante y con nata (1955), a la Newburg (1960), a la Armoricana (1965). Pero después de 1965 ya no se encuentran huellas, salvo en la Tour d'Argent, que resucita las croquetas de lucio al gratén (1988), o en el Mesón del Ill, donde los hermanos Haerberlin proponen una variación que es, en realidad, una reinención muy transgresora: la «perca a la uva negra y croquetas al tuétano».

La trufa y el «foie gras»

Cualquiera esperaría encontrarse por todas partes, en la cocina de antes de la guerra o de los años cincuenta, con la trufa y el *foie gras*. Nada de eso. En realidad, la trufa no se menciona en 1935 ni en 1951; una sola vez en 1955, 1965, 1970, y mucho más a menudo después de 1980. Incluso en el primer período sólo aparece en las pulardas o las aves *trufadas*. El *foie gras*, por su parte, está presente algunas veces fresco o en bollo antes de 1975; con mucha frecuencia caliente y de pato después de esta fecha. La explicación probable es que, en la antigua cocina, trufa y *foie gras* son «ingredientes de aderezo» que adornan muy frecuentemente las preparaciones clásicas (reellenos, salsas, etc.), pero no aparecen casi en las denominaciones, mientras que en la nueva cocina se los revaloriza, se convierten en un elemento central a cuyo alrededor se elabora el plato. Así, después de 1980, la trufa se presenta sola en el Oasis («trufa sorpresa»), en la «sopa con trufas negras» en Bocuse, en «galletas de trufas» en Robuchon.

El antiguo régimen culinario conserva la huella de la herencia del siglo XIX hasta los años sesenta y después. Carême sobrevive a través de la enseñanza de Escoffier y de sus discípulos: los tres estrellas habrán adherido mucho tiempo, en efecto, a lo que se podría llamar la «gran transformación», que ennoblece o pone en escena a los platos, como las preparaciones en bollo, en pastel, en vejiga, los reellenos y las lonchas de carne, las empanadas y los *vol-au-vents*, el gratén y los flambeados. Los mejores lugares de la Michelin parecen confirmar el predominio de una lógica en

la que lo que más importa es la transmutación de la materia prima por el arte, el *savoir-faire*, la habilidad, la «mano» del cocinero; es el «espíritu del aderezo» del que hablaba Jean-Paul Aron en *Le mangeur du XIX^e siècle* (Aron, 1973).

La cocina tres estrellas que sobrevive hasta los años setenta parece apoyarse por entero en el respeto de normas consideradas tradicionales. La conformidad a un *modelo* es un valor central: los ingredientes se eligen y asocian según reglas en apariencia inmutables y que a menudo parecen encontrar su justificación en la aplicación y la reproducción de la norma tradicional más que en la búsqueda o mejoramiento de las armonías de sabores, en las asociaciones innovadoras de ingredientes, en el trabajo de los colores y de las presentaciones, en la poética del menú. La existencia de un modelo de referencia se traduce especialmente en las denominaciones que invocan de modo constante la etiqueta o el prestigio, situaciones o personajes históricos, aristocráticos o emblemáticos (pularda Sainte-Alliance o de los duques de Borgoña, morcilla Richelieu, *noisette* de cordero Eduardo VII, filete de lenguado Sully, etc.). J.-P. Poulain, en un estudio sistemático de las denominaciones de la cocina francesa, encuentra en Carême 218 denominaciones de personajes de la cocina y de la gastronomía, de las letras y de las artes, pero sobre todo de la política y de la nobleza (Poulain, 1985). Con Escoffier, el sistema de las denominaciones se convierte en una clasificación sofisticada, normalizada. Estas denominaciones, a partir de 1914, se consignan en una biblia de la enseñanza profesional, el *Répertoire de la cuisine*, que aún se utiliza en nuestros días (Gringoire y Saulnier, 1914). Ahora bien: el *Répertoire de la cuisine* insiste en que se trata de saber de qué se está hablando. Gringoire y Saulnier ponen en guardia contra la tentación de apartarse del léxico normalizado: «Cada día, algún *chef* bien intencionado bautiza con un nuevo nombre a un plato conocido desde hace un buen tiempo bajo otro; cada día, un cocinero presenta también bajo un nombre ya “registrado” una preparación diferente de la que este nombre evoca; son esos errores muy graves contra los cuales todos los *chefs* con conciencia de su misión tienen el deber de protestar con nosotros, porque tales errores conducirían fatalmente al arte culinario

hacia la decadencia, a pesar de toda la ciencia, a pesar de todos los esfuerzos de nuestros maestros» (Gringoire y Saulnier, 1914; citado en Poulain, 1985).

A través de la guía Michelin de los años de antes de la guerra y de la posguerra hasta los años sesenta vemos que el valor supremo es la conformidad activa a un patrón, a una norma ideal, y que se encarna ante todo en la noción cardinal de *especialidad*. La especialidad es el estándar establecido, el modelo de referencia cuyo guardián reconocido e intransigente es el restaurante. Todo establecimiento instituido tiene sus especialidades y les asigna fácilmente su propio nombre: filete de lenguado Chapon fino, pollo Foyot, aves Mère Brazier, bogavante Lapérouse, anadón Tour d'Argent, etc. En nuestros días, entre los grandes de la Michelin, esta práctica sólo subsiste en una minoría de restaurantes que reivindican precisamente un carácter «tradicional», por ejemplo, el Tour d'Argent.

Se descubre la aplicación de los mismos valores en el registro del regionalismo. En «el antiguo régimen» culinario se ven aparecer con frecuencia especialidades regionales más o menos normalizadas, refiriéndose implícitamente, en todo caso, a una normatividad, a un modelo fielmente reproducido que encarna *la autenticidad*: olla de Forez, lamprea bordelesa, pastel landés, que se encuentran en los menús de antes de la guerra y de la inmediata posguerra, tienen sin duda vocación para encarnar superlativa y esencialmente «la» verdadera olla, «la» verdadera lamprea bordelesa, el arquetipo o hasta la esencia del pastel landés. En el nuevo régimen, la autenticidad sigue siendo sin duda un valor reconocido, pero se la entiende en un registro más flexible, menos normativo o menos normalizado: se siente una *inspiración* regional difusa en la «ensalada de papada de cerdo con lentejas e hígado de oca» de los hermanos Haerberlin, la «*bourride** de bogavante *agathoise*» de Vergé o el famoso «pastel de hígados rubios» de Chapel. El carácter regional resulta de una coloración, de un soplo ligero, de una interpretación, más que del respeto de un modelo establecido. Se trata justamente de *inspiración*: en los

* Sopa provenzal de pescados de mar, ligada con yema de huevo y alioli. (N. del T.)

años setenta, los *chefs* la buscan abiertamente. El estatus del cocinero ha cambiado: hasta entonces era un modesto criado, practicante oscuro o hasta gran sacerdote atronador; ahora ha sido promovido por completo a *creador*. Indicio de un cambio decisivo: mientras que Gringoire y Saulnier exigían que los *chefs* no se apartasen de las denominaciones normalizadas, los grandes cocineros de hoy reivindican una protección jurídica de las creaciones culinarias.

EL NUEVO RÉGIMEN

En 1965 se revela algún movimiento en la galaxia Michelin; a partir de 1975 se da una clara mudanza; después de 1980, un trastorno completo. Los platos se diversifican. Se vuelve cada vez más raro encontrar dos restaurantes que propongan la misma especialidad bajo el mismo nombre. La fantasía se introduce en las denominaciones (y da pronto nacimiento a nuevos clichés). Los ingredientes se multiplican. Las asociaciones innovadoras pululan.

Nuevas tendencias: legumbres, pescados

Antes de 1965, las legumbres brillaban por su ausencia. El antiguo régimen culinario las mantenía en silencio: ninguna mención desde 1935 en los nombres de platos enumerados. Sólo había lugar, llegado el caso, para los hongos (colmenillas, setas, champiñones) o las especias aromáticas (estragón, hinojo). Un hecho aislado, pero cargado de sentido *a posteriori*, se produce en 1965. No se da en Bocuse ni en Troisgros, sino en Maxim's: se anuncia una «pularda con pepinos», mientras que la acedera (filete de róbalo a la acedera) hace su aparición en Lasserre. Una o dos décadas más tarde, los puerros, el berro, la col y el repollo, las remolachas, las aceitunas negras, las lentejas, los tomates (encurtidos), las «cucurbitáceas» (Troisgros, 1985), las alcachofas, los «champiñones del bosque», los mucrones o los níscales se atropellan en los menús.

En el desbarajuste culinario, además de las legumbres, el pesca-

do aparece igualmente como un gran triunfador. Después de 1970, se vuelve un elemento dominante en la cocina de tres estrellas. Pero es sobre todo la relación entre pescados de agua dulce y de mar la que cambia. Los tres estrellas de la antigua cocina utilizaban el lucio y sobre todo la trucha entre los pescados de río. El primero era reducido a menudo al uso como ingrediente de croquetas. La segunda estaba presente bajo todas sus formas: en 1935 se la encuentra muy condimentada («cardinalizada» con cangrejos en Dumaine, rellena y asada al oporto en Point), o bien simplemente *au bleu** o pasada por harina. Reaparece después de la guerra, siempre e imperturbablemente al oporto en Point, pero también «rellena al *fumet*** de Mersault» en la Poste d'Avallon, luego en «*mousse* a la Constant Guillot» en Bocuse. Pero después de 1975, fecha de su última aparición en Point, desaparece completamente, al menos en la muestra con la que hemos trabajado.

Los pescados de mar, por su parte, tienen un papel parecido al de los pescados de agua dulce desde 1960. A partir de 1970, los superan indiscutiblemente (fig. 2). Son sobre todo ciertas especies las que aseguran el ascenso en prestigio del pescado marino: en 1935 y en los años cincuenta, los más consumidos son la barbada y el lenguado; desde los años sesenta, el salmonete, el róbalo o la lubina se convierten en valores seguros. Pero los verdaderos beneficiarios de la nueva tendencia son, a partir de 1970, el rodaballo (pariente próximo de la barbada) y sobre todo el salmón.¹

Entre las carnes, sólo el cordero conoce un éxito constante. Incluso llega a ser la carne dominante desde los años sesenta. La caza de plumas o de pelo sólo tiene ya una presencia secundaria, excepto la paloma, que vuelve a ser favorecida después de 1980, y el conejo o, más exactamente, como veremos, el gazapo.

Las frutas, sobre todo después de 1980, ocupan un lugar cada vez más importante en las especialidades presentadas, y no únicamente en los postres. El limón (con preferencia verde) y la

* Manera de preparar los pescados echándolos vivos en un *court-bouillon* avinagrado y aromatizado. (N. del T.)

** Salsa hecha de jugo de carne aderezada con trufas y champiñones. (N. del T.)

1. Está claro que es un poco discutible incluirlo entre los pescados de mar. En realidad, representa una clase por sí solo.

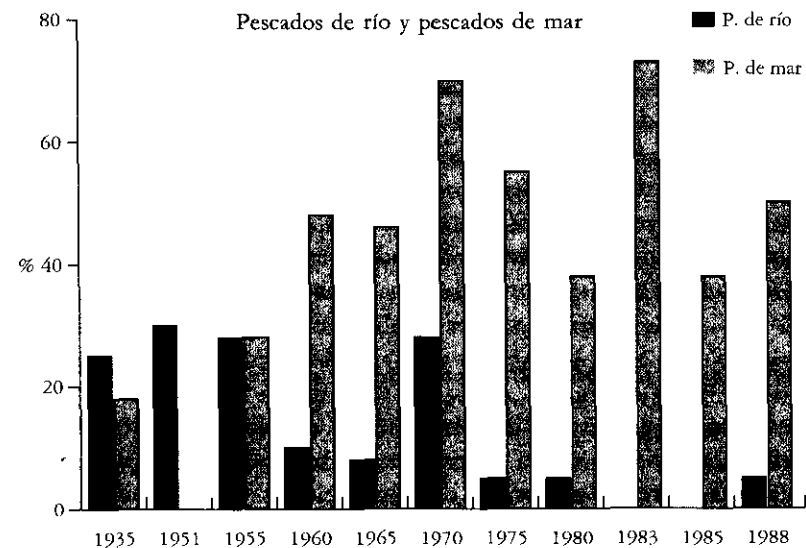


FIG. 2. Porcentaje de los restaurantes que presentan al menos una especialidad de pescado

naranja en primer término, pero sobre todo se mencionan cada vez con mayor frecuencia las frutas rojas (grosella, casis, frambuesa) e incluso las frutas exóticas.

Aperturas a otros países

La nueva cocina actúa en gran medida por importación y reaclimatación. Así, las pastas se integran cada vez más en el repertorio estrellado. En primer lugar, son las «pastas frescas» en los años setenta. Luego, sobre todo después de 1980, algunas especialidades cuya sofisticación se afirma en las denominaciones, así como en las preparaciones. En 1980, Guérard propone «ravioli de trufas a la mantequilla de mucrones». Senderens replica con «ravioli de pechinas» (1983); Lameloise en Chagny, en 1985, con ravioli de caracoles; Robuchon en París con «ravioli de langostinos a la col». Mientras tanto, en 1983, los «ravioli» de Guérard se han afrancesado y al mismo tiempo ennoblecido algo como «ravioles». Y en 1988, Taillevent pasa de los ravioli a los «canelones de apio al jugo de trufa». A estas influencias italo mediterráneas pueden agre-

garse, sobre todo en el período más reciente, inspiraciones asiáticas (hierbas Thai, jengibre, curry, anís estrellado). En los años ochenta, en efecto, los productos aromáticos y las especias se han diversificado y cargado de «exotismo» progresivamente: cebolleta, limón, limón verde, hierbas diversas, curry, pimienta rosa, albahaca, azafrán, anís estrellado, jengibre, «hierbas Thai», etc. Hace muy poco se ha visto proliferar los platos «con especias», a veces «finas» o «suaves», como en el «blanco de rodaballo asado a las especias» de la Ambroisie o la «pata rosada a las finas hierbas» de Robuchon.

La cocina de las palabras: de una retórica a una poética

Retórica y poética no están ausentes del discurso culinario: lo más característico de la nueva cocina son tal vez los juegos de palabras sobre los platos, las denominaciones y, por supuesto, las relaciones de transgresión calculada que entabla con las gramáticas culinarias.

Consideremos las ensaladas: antes de 1975, ningún restaurante las cita jamás en sus especialidades. Pero ese año, Alain Chapel (Mionnay) menciona una ensalada de bogavante y Pic (Valence) una «ensalada de *pêcheurs* al jerez». La ensalada se instalará como un territorio de libertad superlativa, de locura más o menos razonada.¹ Es, por definición, el dominio de la mezcla y del desorden organizados. Escapa, pues, a las gramáticas culinarias tradicionales y, desde entonces, transgrede e innova sin trabas: «ensalada de raya y langostinos a la mantequilla de caviar» o «de langosta al curry y al mango» (Mesón de l'Il, 1983-1985).

La transgresión, por cierto, es cada vez más audaz, y no solamente en las ensaladas. Desde sus orígenes, la reforma culinaria había manifestado su gusto por el desvío de denominaciones. Las terrinas se hacían «de legumbres», los guisos «de frutos del mar», las sopas «de frutas rojas». En los años setenta, se ven cada vez más a menudo «salchichas de frutos de mar» y «fricasés de

1. Se atribuye generalmente a Michel Guérard la paternidad de este tipo de ensalada y Jacques Manière había bautizado la suya (al *foie gras* y judías verdes poco cocidas) como «ensalada loca».

bogavante», y cada vez menos salchichas a secas y fricasés de pollo. En los comienzos de la nueva cocina, el enfriamiento de ciertos vinos tintos y su asociación con pescados, la reducción a veces drástica de las cocciones, la creación de *terrines* de pescado o hasta de *escalopes* de salmón aparecían como otras tantas audacias desbocadas. La novedad iconoclasta de estos efectos se ha desinflado un poco. Las nuevas transgresiones son sin duda más radicales y, sin embargo, su efecto se ha amortiguado. Es así como, a finales de los años ochenta, y sin que haya escándalo, puede transgredirse franca, deliberada e impunemente una incompatibilidad muy arraigada, no obstante, en la cultura (y la religión): la de la carne y del pescado, como en el «rodaballo asado al jugo de carne» de l'Espérance en Vézelay o el *sandre* (parecido a la perca) en las croquetas al tuétano de los hermanos Haerberlin.

Desde sus comienzos, la nueva cocina buscaba de buen grado la sencillez, aunque estudiada y no libre a veces de cierta ostentación. Una especie de humildad casera se traslucía fácilmente en los menús: así, las legumbres, recién llegadas, como se ha visto, a las cartas con estrellas, ¿no eran presentadas de manera diminutiva (las famosas «pequeñas legumbres»)? Rehabilitar y ennoblecer los alimentos más modestos: ésa es una tarea a la cual se consagra siempre gustosa la cocina contemporánea. Alain Chapel (1985) ha proseguido e ilustrado esta tendencia proponiendo con una fingida humildad «tres pequeñas ensaladas (en estación)». En el mismo orden de ideas han aparecido aquí y allá especies inéditas en los tres estrellas, como el conejo. Seamos precisos: teniendo sus exigencias la cocina de las palabras, un animal tan trivial sólo podrá aparecer en las cartas en su juventud más extrema, más preciosa, bajo el nombre, pues, de *gazapo*. Porque, en el nuevo orden culinario, lo diminutivo se vuelve superlativo. El énfasis, la etiqueta, las «Sainte-Alliance» y otros «Eduardo VII» ya no son admisibles en las denominaciones.

El gusto del contraste transgresivo y el de la sencillez ostentosa se combinan de buen grado en las disonancias estudiadas, entre lo noble y lo humilde, lo precioso y lo rústico. Antes (y fuera de la Michelin) se dio con «el huevo Céline» de Manière (huevo pasado por agua, vodka, caviar) (Fischler, 1979); más recientemente, es

en la «ensalada de bogavante y bacalao suave» de Guérard o, de manera aún más significativa, en el renacimiento del interés de los grandes *chefs* por la col. Sin duda había que rehabilitar a esta legumbre mal conocida. Senderens, el primero, la asocia al *foie gras* y aparece en noble compañía en el caso, por ejemplo, de los «ravioli con langostinos» de Robuchon.

Cada vez más se ha visto también florecer esa figura poética que consiste en reemplazar, en las denominaciones, *al o a la por de*, como en «mantequilla *de* mucrones» o «vinagre *de* frambuesa». La superioridad de esta última formulación sobre «vinagre *a la* frambuesa» es clara: por la virtud del *de*, la frambuesa se vuelve mucho más que un simple ingrediente o condimento que serviría para perfumar superficialmente el vinagre; parece impregnarlo, aparece en suma como el componente en rigor *esencial*. Esta construcción en *de* («nata *de*», «vinagre *de*», «mantequilla *de*») surge en 1975 según la muestra que hemos manejado. Y en los años ochenta se encuentran unas natas «*de* bogavante», «*de* coliflor» o «*de* caviar»; mantequillas «*de* trufas» o «*de* cebolleta»; unos «hongos *de* salmonetes», «raviolos *de* trufas a la nata *de* mucrones», «canelones *de* apio».

Una lógica vecina conduce a utilizar los nombres de flores (flor de tomillo, flor de lavanda, flor de calabacín) para perfumar los nombres de los platos o, con los mismos fines, resucitar denominaciones arcaicas locales («barígula [hongo] de salmone-tes», «*poupeton* de flor de calabacín a las trufas»).

Así, en unas décadas, se ha visto cómo la cocina de las palabras pasaba de un registro a otro, de una retórica a una poética, de la legitimación a la evocación, de la memoria a la imaginación. La cocina de antes y de después de la guerra representaba la preeminencia aristocrática, la referencia a los modelos canónicos, el prestigio y la etiqueta, el énfasis y la solemnidad; la de los años setenta se refugia en la modestia (falsa o no), en el diminutivo y lo «pequeño» (¿no es bello todo lo que es pequeño?), en la pureza al principio, en la transgresión sutil después; la de los años ochenta cuenta con la potencia evocadora de las especias, de los productos exóticos o raros encontrados en las cocinas de otros países o de épocas pasadas, con los contrastes y las disonancias. Allí donde la antigua cocina

tres estrellas hacía la rememoración canónica, la nueva cuenta con la evocación nostálgica; allí donde la primera buscaba garantías legitimadoras, la segunda realiza reconstrucciones imaginarias.

En sus principios, la nueva cocina aparece en primer término como un neoclasicismo. La transgresión se efectúa siempre en nombre de la verdad de los sabores, y los cambios que conciernen a las cocciones y a las salsas siempre se producen en el sentido del acortamiento, de la simplificación, del aligeramiento, de la pureza. A partir de 1975, las estaciones ocupan un lugar destacado en los menús. Algunos dueños de restaurantes, por ejemplo, los hermanos Troisgros, se niegan a citar platos en la guía roja, resguardándose tras la nota «según estación». Parece crearse así una moda; toma proporciones considerables en 1980 cuando, sobre 20 de tres estrellas, 8 invocan la estación. La archiconservadora Tour d'Argent ofrece un «fricasé de bogavante a los nísca-los» y urogallo, pero únicamente «en estación».

Es la culminación de la «cocina del mercado», según la fórmula de Bocuse. El respeto de las estaciones, de los ciclos naturales, implica el respeto de los productos brutos. El cocinero se pone a la escucha de la naturaleza, si no a sus pies, y ya, como el buen cocinero surgido del siglo XIX, no busca dominarla despiadadamente transformando los productos para volverlos irreconocibles. Los *chefs*, al mismo tiempo, reivindicán el derecho a la fantasía, a la inspiración del momento, a la creatividad y la invención desbocada, y, por tanto, a la transgresión o a la superación de las reglas heredadas de la gran tradición francesa. Afirman así implícitamente el nuevo «paradigma» culinario: el cocinero es el hombre de la elección y ya no solamente de la habilidad manual y del aderezo. Pone su marca en los productos eligiéndolos y «respetándolos», no sólo transformándolos radicalmente. Poniéndose a la escucha de los elementos, de las estaciones, de las tierras de origen, anuncia el fin de la cocina épica o retórica y el advenimiento de la cocina poética (Fischler, 1979b).

El elogio de la sencillez (aun ruinoso) no se da sin recordar el

clásico discurso de la distinción que opone al gusto burgués, hinchado y pretencioso, el austero refinamiento del gusto aristocrático, o a la supuesta suficiencia de los nuevos ricos la humildad afable del viejo dinero, etc. En este sentido, sin dificultad se podría lanzar al discurso de la nueva cocina una «crítica social» a la que a menudo se ha echado mano en otra parte. Contentémonos por ahora con poner este discurso en relación con ciertos cambios sobrevenidos en el mundo de los restaurantes y otros, más amplios, económicos y sociales, que conciernen al conjunto de la sociedad.

«La emancipación» del cocinero

El surgimiento de la nueva cocina está ligado en gran parte al ascenso de una pequeña cantidad de *chefs*, descendientes de linajes de mesoneros, hijos de «madres» lionesas o, más raramente, ex aprendices o aprendices que se desprendieron de modo progresivo del estatus ancilar instalándose por su cuenta: en los años sesenta, a ejemplo de los grandes predecesores Point o Dumaine, estos *chefs* se convirtieron en dueños.

Paul Bocuse, en 1981, declaraba en una entrevista que su mayor orgullo era «haber hecho conocer la cocina y salir a los *chefs* de su cocina. (...) Somos todavía criados. (...) Los criados del público, pero antes los cocineros no trabajaban para ellos. Vivían en subsuelos asquerosos (...). Bebían jerez, vino de Madeira, vino blanco y, a los sesenta años, estaban perdidos. Calzaban alpargatas y, en aquel tiempo, casi todos tenían los pies planos e hinchados a causa del suelo ardiente y de los hornos a carbón. Hoy, cuando contrato a un cocinero, le digo enseguida que se ponga zapatos». Nunca hemos comido tan bien, añadía, porque «hoy la cocina pertenece a los cocineros y, salvo tres o cuatro, la treintena de casas que cuentan en Francia están en manos de cocineros de oficio».¹

Las consecuencias del cambio de estatus de estas pocas decenas de *chefs* han sido considerables: a su «emancipación» se debe en parte el vuelco de la moral culinaria, de la cual Gault y Millau

se consideraban los sepultureros. La «mentalidad del aderezo» de la antigua cocina era también, como se ha visto, una lógica del travestimiento, de la utilización de las sobras. Las salsas, sin duda, ennoblecían los platos, pero enmascaraban también sus debilidades sospechosas. Envolvían a la vez los platos y las prácticas culinarias con una ideología y una moral de la economía, de la parsimonia, de la buena gestión que podían justificar accesoriamente negocios y tráficos diversos. El mejor *chef*, cuentan los antiguos aprendices de las grandes casas, era aquel que no tiraba nada. Un cocinero contemporáneo lo atestigua: «Se los acusaba de ser avaros y falsificadores. Quizá, pero para ellos era una virtud, estaba en su naturaleza y lo hacían inocentemente. Ser ahorrativo, no tirar nada, formaba parte de las costumbres. Había que trabajar duro, no dárseles de listo y no malgastar...» (Gault y Millau, 1980). Otros *chefs* hablan de la supervivencia de prácticas como la reventa o la reutilización de los «arleques».¹

«En Maxim's, en 1950 —dice Bocuse en otra entrevista—, sólo se conocía al botones, que era una figura. El cocinero, encerrado, recluido en un subsuelo ahumado, estaba a sus órdenes y sin real poder de creación. Era un ejecutante.» Accediendo al rango de dueño, el cocinero debe afrontar directamente el juicio de los clientes y del mundo, con más razón cuando se reduce el proceso de «mediatización» de la cocina de los años setenta. Debe asumir la responsabilidad de su producción, pero esto implica a la vez que puede reivindicar su paternidad creadora. Los *chefs* de la nueva cocina, en particular Alain Senderens, no dejan de hacerlo, denunciando la imitación fraudulenta y el plagio del que son víctimas y llegando incluso a pedir que el beneficio jurídico de la protección industrial y artística se extienda a las creaciones culinarias.

Alcanzado el rango de dueño, el nuevo *chef* afirma cada vez más el poder de la cocina sobre la sala. El antagonismo o la tensión, tradicionalmente frecuentes entre el *chef* y el *maître d'hôtel*, las cocinas y el servicio, han redundado en provecho del

1. Christian Millau, «Bocuse vide son sac», *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, núm. 141, enero de 1981, 30-33.

1. Los «arlequins» («restos», «sobras») del siglo XIX: la reventa de los platos que se devuelven a los vendedores ambulantes. Estas prácticas han sido descritas por Jean-Paul Aron en *Le mangeur du XIX^e siècle* (Aron, 1973).

buen cocinero. Éste, convertido en dueño y gerente, limita a su vez desde entonces a la sala a un papel de ejecución, del mismo modo que los costos salariales y sociales son cada vez más onerosos. Bocuse atribuye a Michel Guérard la paternidad de esta innovación capital: el servicio al plato, característica de la nueva cocina. Sea como fuere, en este modo de servicio le corresponde a la cocina por completo la función de creación. Los rituales espectaculares, las demostraciones de virtuosismo que autorizaban actos como trinchar o flambear, se les retiran a los *chefs* de rango. Al mismo tiempo, los oficiales del servicio necesitan una formación menos costosa, pero se encuentran descalificados y relativamente desvalorizados. Los camareros, dice el *chef* suizo Girardet, se han convertido en «llevaplatos» que se limitan a levantar, como parte de un agradable conjunto, las campanas de plata que cubren las comidas.

La nueva estética culinaria está también ligada a factores técnicos y económicos. La antigua cocina sufría los límites de lo perecedero, de la lentitud y de la dificultad de los transportes. Ni la refrigeración, ni la higiene, ni la distribución, habían alcanzado todavía el grado de organización y de perfeccionamiento que conocen precisamente a partir de finales de los años sesenta, con el desarrollo de los Mercados de Interés Nacional (MIN), el mejoramiento de la red de carreteras, de los medios de comunicación y de los transportes frigoríficos rápidos. La cocina debía, pues, integrar en sus preparaciones una parte de la función de conservación, incluir técnicas destinadas a mejorar la apariencia, si no el sabor de los productos. Los nuevos *chefs*, que pueden acceder a productos frescos, hasta de origen lejano e incluso exótico, están cada vez más liberados de esta preocupación. Los valores de la nueva cocina les permiten, además, rehabilitando productos rústicos y humildes, abastecerse localmente a través de una red de abastecedores particulares. Pero a estos platos locales pueden asociar productos de lujo sin relación con su lugar de origen: la langosta y el bogavante figuran en todos los menús estrellados, tanto en Saboya como en Borgoña.

Alta cocina y «prêt-à-manger»

«Hoy —declara Bocuse—, todos los buenos cocineros se interesan en la técnica moderna.» De la congelación al microondas, pasando por el horno de aire, ponen en marcha cada vez más todos los recursos de la tecnología alimentaria. Estos desarrollos técnicos, las necesidades comerciales, entrañan inversiones cada vez más pesadas, que vienen a añadirse al peso de los costes de explotación (un restaurante tres estrellas emplea, por lo común, cincuenta o sesenta asalariados). Los grandes *chefs* son en lo sucesivo cada vez más empresarios que dueños. La rentabilidad de los restaurantes de gran lujo tendería a bajar, de manera que la gran cocina entra en una lógica que la aproxima cada vez más a la de la alta costura. Los cocineros hacen alta cocina en su restaurante y capitalizan su firma comerciándola en el *prêt-à-manger*, así como los modistos capitalizan la suya en el perfume y el *prêt-à-porter*. La aproximación no es gratuita: ya en 1981 Bocuse declaraba: «El mejor elogio que podría recibir sería que dijese de mí que soy el Saint-Laurent de la cocina.»¹ Y en 1986, cuando crean una organización profesional bajo la dirección de Michel Guérard, los grandes *chefs* la denominan «Cámara sindical de la alta cocina francesa».

Como en otras profesiones del lujo y especialmente las del vestido, la lógica de la innovación y de la creación entrañan un ciclo de imitaciones y de diferenciaciones que tienden a acelerarse. Los efectos de moda han hecho su aparición en la cocina francesa, antes inmutable y hierática. Hay en lo sucesivo, tanto en la cocina como en la moda, una *tendencia*. Henri Faugeron, dueño de un restaurante parisense, resume bien el fenómeno en 1976: «Lo que nos hace más daño es la copia o más bien la mala copia. Tomad, por ejemplo, las cazuelas de pescado cuya moda se ha vuelto fantástica. Es un plato que puede ser maravilloso o execrable, pero cuando todo el mundo hace lo mismo más o menos bien, uno se siente terriblemente molesto y, al estar los clientes,

1. Christian Millau, «Bocuse vide son sac», *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, núm. 14, enero de 1981, 30-33.

por otra parte, desilusionados tan a menudo, acabas por quitarlo de la carta.»¹

Del neoclásico al neobarroco culinario

Es así como, progresivamente, el neoclasicismo de la nueva cocina ha dado cada vez más lugar a un neobarroco, si no un neorrococó, por no decir a un posmodernismo culinario.² La periodicidad del ciclo de adopción/abandono de ciertas preparaciones fetiches, de ingredientes a la moda, se ha acelerado (sucesivamente, por ejemplo, desde los años setenta, la pimienta verde y las cazuelas de pescado, los purés de legumbres y el kiwi). Los ingredientes han tenido tendencia a multiplicarse, así como las fuentes de inspiración. Después de haber cuestionado cada vez más algunos de sus principios aparentemente más intangibles al permitirse mezclar lo dulce con lo salado, carne y frutas, carne y pescado, la cocina francesa se ha encontrado más abierta a inspiraciones que se han ido haciendo más sincréticas, mezclando el sabor de la tierra y el exotismo, Italia y Asia, el Mediterráneo y el Oriente. La cocina francesa está sin duda aún lejos de lo que, en Estados Unidos, algunos llaman *comma cuisine*, «la cocina con comas», entendiendo por tales aquellas que, en los menús, marcan pausas en interminables y complejas enumeraciones de ingredientes. Pero los nombres de las especialidades, sobre todo a partir de 1980, tienden a extenderse, a comportar más puntuación, más conjunciones coordinantes, más ingredientes y epítetos que las califican. Las hierbas aromáticas, las especias, son cada vez más numerosas y empleadas actualmente con mayor frecuencia. Las denominaciones, de nuevo, se alejan de lo descriptivo para metafórizarse y hacerse ampulosas. A los cronistas les ha resultado fácil registrar las preciosidades y los manierismos, como en estas denominaciones, extraídas de un con-

1. «La nouvelle cuisine française: une révolution de palais», *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, núm. 83, marzo de 1976, 47-52.

2. Esta tendencia general conoce experiencias destacables. Una de las más notables parece ser el joven *chef* Bernard Loiseau, quien desarrolla un estilo particularmente depurado, casi despojado, muy próximo en el fondo a los ideales de origen de la nueva cocina de los años setenta.

curso gastronómico de los *chefs* bretones: «rodaballo poco hecho en espiral con erizos de mar y bergantín de ostras; milhojas de legumbres con hierbas asiáticas; mezcla de tres pescados a la espuma de la ribera; riñones de ternera y su guarnición marina».¹

La cocina de los años setenta anunciaba en realidad, al menos simbólicamente, una buena parte de las evoluciones que caracterizarían el conjunto de las costumbres alimenticias en la década siguiente. Con el «retorno al producto» y la preeminencia del sabor sobre la sustancia, se afirmaban valores de naturaleza, de «ligereza», de placer, y se anunciaba una «feminización» de los valores culinarios. La nueva cocina se caracteriza, en efecto, como acabamos de ver, por cantidades reducidas, un gran refinamiento de las presentaciones, sabores delicados más que alimentos vigorizantes, colores tiernos y tonos pastel más que marrones, rojos, tintes oscuros y desvanecidos de la antigua cocina (Hyman, 1989). El declive de las salsas y de las preparaciones tradicionales, la evolución de las cocciones (vapor, a la papillote), el ascenso triunfal del pescado, de las legumbres, de las frutas, el estancamiento de las carnes y de los embutidos, confirmaban esta feminización y anunciaban la preocupación dietético-cosmética que se afirma hoy abiertamente.

Los imperativos económicos (peso de las inversiones, costes de explotación, necesidad de capitalizar la «firma» del *chef*, etc.) llevan cada vez más a los cocineros a buscar socios financieros en la industria agroalimentaria o a brindar el servicio de su capacidad. Ésta es una de las razones por las cuales la estética de la gran cocina, tan nueva y a veces escandalosa en los años setenta, se difunde hoy hasta en los productos preparados por la industria. Las «pequeñas legumbres» o sus equivalentes se han hecho más raros en las cartas de restaurantes, pero han aparecido en los platos congelados o envasados al vacío. Durante este tiempo, los grandes cocineros han comenzado a explotar y perfeccionar técnicas industriales que prometen revolucionar a la vez la cocina, la industria y las costumbres alimenticias. El congelado, después de

1. La Reynière, «Qualité, simplicité, nouveauté», *Le Monde*, sábado 4 de enero de 1986, pág. 15.

haber encarnado las abominaciones de la modernidad, ha conquistado por el hecho de resultar cómodo y también, por su buena calidad, a la mayoría de los consumidores (según un estudio de mercado reciente, el 96 por 100 de los consumidores franceses ya lo han probado). Michel Guérard, uno de los padres fundadores de la nueva cocina, ha sido el primero en dar el nombre —habría que decir la firma— de un gran *chef* a una gama de productos congelados. La práctica se ha generalizado en los años ochenta. Hoy son los grandes cocineros quienes desarrollan o ayudan a desarrollar las aplicaciones de la cocción al vacío, que promete modificar radicalmente la alimentación en colectividad, los restaurantes y, a la vez, la profesión culinaria misma.

Así, la nueva cocina existía antes de ser bautizada. Los cambios que introducía en la estética culinaria traducían cambios más profundos en los modos de vida, anunciaban y aceleraban la emergencia de un nuevo vínculo con la alimentación, el cuerpo, la salud, el placer.

10. LA MORAL DE LOS ALIMENTOS: EL EJEMPLO DEL AZÚCAR

La alimentación comporta casi siempre una postura moral. La elección de los alimentos y el comportamiento del comensal están inevitablemente sometidos a normas religiosas, médicas, sociales, y, por tanto, sancionados por juicios. En el curso del cambio social y civilizatorio, los criterios que presiden a estos juicios evolucionan, a veces masivamente. El estatus moral de ciertos alimentos, sus significaciones y sus connotaciones sufren de manera directa el efecto de estas evoluciones. Ciertos alimentos, en función de particularidades que les son propias, están más «cargados» simbólicamente que otros. Hemos visto, por ejemplo (cf. *supra*, cap. 5), que la carne ha ocupado casi siempre un lugar aparte en la alimentación humana. Es también el caso típico del azúcar: desde su aparición en Occidente se lo ha convertido alternativamente en ángel y en demonio, en razón de una característica esencial: su vínculo con el placer.

El sabor azucarado está, en efecto, indisolublemente ligado al placer. Este lazo tiene una raíz biológica innata. Se ha establecido experimentalmente que el recién nacido humano experimenta ya por el dulce una atracción particular: unos minutos o unas horas después de su nacimiento, los niños de pecho a los que se les ofrecen biberones de agua beben más agua azucarada que agua pura, y con más razón si la concentración es elevada (Desor, Maller y Turner, 1973). Esta atracción innata es compartida, por otro lado, por la mayor parte de los mamíferos, a excepción de los felinos carnívoros especializados, y por una buena parte del reino animal (Beauchamp, Maller y Rogers, 1977). Se explica general-

mente por el hecho de que los alimentos de sabor azucarado son fuente de calorías rápidamente movilizables y que, durante la evolución, las ventajas adaptativas asociadas a la capacidad de reconocerlas, de apreciarlas y, por tanto, de consumirlas han sido considerables.

El hombre, pues, ha buscado el sabor dulce a menudo, si no de manera constante, y progresivamente ha encontrado el medio de domesticarlo, es decir, en definitiva, de reproducir a voluntad esta sensación gustativa tan apreciada. Los etnólogos observan con frecuencia que los cazadores-recolectores recogen de buen grado los enjambres y consumen grandes cantidades de miel. Bahuchet cuenta que entre los pigmeos aka, los cazadores que han hecho un hallazgo de esta naturaleza se atiborran en el propio sitio con una buena parte de la miel y sólo entregan a la aldea el sobrante (Bahuchet, 1985). En la historia, el azúcar ha tenido un papel particular. Ha estado ligado indisolublemente al desarrollo del comercio mundial, a la colonización, a la esclavitud. Ha estado, pues, en el centro de posiciones planetarias, de conflictos sangrientos, de rivalidades económicas y políticas. A partir del siglo XVI y sobre todo del XVII, su producción se ha acrecentado gradualmente con la extensión de las zonas de cultivo, la apertura y el desarrollo de las vías del comercio y del tráfico y el perfeccionamiento de las tecnologías; su consumo se ha desarrollado; se han multiplicado sus usos, se han extendido a través del espectro social, diferenciándose (Mintz, 1985; Meyer, 1989). En el siglo XIX, con la puesta a punto de las técnicas de extracción del azúcar de remolacha, se ha convertido progresivamente en un producto de base, a la vez indispensable y trivial.

Las representaciones han evolucionado al mismo tiempo que los usos reales. En el centro de los problemas imaginarios y sociales del azúcar, la cuestión del placer se ha planteado con una agudeza cada vez mayor: la historia de las ideas sobre lo dulce es en gran medida una historia del placer, de sus funciones, de su legitimidad o más bien de las condiciones de su legitimidad. En este dominio, pues, la dulzura (entiéndase el sabor dulce) tiene fronteras comunes con la sexualidad: como ella y tal vez incluso más que ella, lo que se plantea es ante todo la cuestión del placer.

Pero hay que considerar lo siguiente: en el período reciente,

la legitimidad del placer *sexual* ha sido reconocida cada vez con mayor amplitud. Bajo la influencia inicial de Freud, con la difusión y la vulgarización del psicoanálisis, la sexualidad y el placer han dejado en gran medida de ser considerados como la parte maldita de la condición humana para convertirse en una necesidad médicamente legitimada, socialmente reconocida, del equilibrio psicosomático y de la expansión individual: a la vez, en suma, una condición de la salud y un componente de la felicidad.

Al mismo tiempo, paradójicamente, el placer *alimenticio* se beneficiaba, en todo caso bajo algunos de sus aspectos, con una indulgencia mucho menor. En los países desarrollados, la abundancia moderna ha suscitado cada vez más a menudo discursos incitando a la restricción, condenando en términos habitualmente morales, a menudo moralizadores, casi siempre inquietantes, los excesos alimenticios: dicen que «quien cena carne asada, la fosa tiene preparada», mientras que el Tercer Mundo ve avanzar en el mismo sentido a su población y sus hambrunas. El pecado de la gula, en este fin de siglo, ha sido más fácilmente secularizado y medicalizado que el pecado de la carne.

En lo que concierne al sabor azucarado, se puede incluso decir que ha sido progresivamente el objeto de una reprobación social creciente. En el período reciente, el azúcar, en el mejor de los casos, ha sido objeto de una gran ambivalencia; en el peor, se ha identificado con el demonio. Durante las dos últimas décadas, en la mayoría de los países occidentales los media, las organizaciones de consumidores, las autoridades médicas y las organizaciones de salud pública han puesto en guardia contra los peligros de un consumo excesivo, incitando a la población a disminuir la parte de la sacarosa, nombre científico del azúcar, en su alimentación. Se ha visto surgir numerosas acusaciones contra el azúcar a la vez en el cuerpo médico, en los media, en la edición, en diversos sectarismos u obediencias dietético-filosóficas, del vegetarianismo a la macrobiótica pasando por la instintoterapia. Las encuestas que se refieren a las actitudes en el conjunto de la población muestran que el azúcar se percibe como portador de riesgo. Los estudios de motivación financiados por la industria azucarera indican que los consumidores son

a veces hostiles, a menudo desconfiados, con gran frecuencia ambivalentes.

Ahora bien: un examen incluso rápido de la historia de las representaciones que conciernen al azúcar y al sabor azucarado muestra que las actitudes, las creencias y los juicios, en este dominio, han evolucionado por completo. En 1620, el médico Tobias Venner, en Inglaterra, escribió sobre el azúcar que, cuanto más blanco, tanto más puro y sano es: «*Sugar by how much the whiter it is, by so much the purer and wholesomer it is, which is evident by the making and refining of it*» (Venner, 1620).¹

Trescientos cincuenta años más tarde, en 1975, el autor de una obra de éxito que denunciaba los daños del azúcar escribe, por su parte, que el azúcar blanco es tan refinado, tan purificado, que se lo puede comparar con la morfina o la heroína: «*So effective is the purification process (...), that sugar ends up as chemically pure as the morphine or the heroin a chemist has on its laboratory shelves*» (Dufty, 1975).²

Así, la purificación absoluta, es decir, la intervención humana, o sea, la *techné*, ha cambiado radicalmente de sentido a través del tiempo. En el primer caso, se percibe como saludable; en el segundo, sugiere un vacío mortal. El trastocamiento es tan perfecto que aconseja, como veremos, una especie de continuidad parte por parte que recuerda la inversión fotográfica. Pero hay más, como también veremos: el azúcar mismo ha cambiado totalmente de estatus y, a través de él, lo dulce. En la Edad Media es medicina y especia; a partir del siglo XIX, se industrializa cada vez más, se convierte en un «producto de primera necesidad». Del siglo XI al XVII, por lo menos, se lo elogia unánimemente por sus virtudes. A finales del siglo XX se asocia frecuentemente con el demonio por una ideología dietética cuyos temas, según puede descubrirse, se remontan, en parte, a la «filosofía química» de los siglos XVI y XVII.

1. «Cuanto más blanco, el azúcar es más puro y sano, como es evidente en la manera como se lo hace y se lo refina.»

2. «El procedimiento de purificación es tan eficaz (...) que el azúcar acaba siendo tan químicamente puro como la morfina o la heroína que un químico conserva en los estantes de su laboratorio.»

Hay acuerdo general en datar la llegada del azúcar de caña a Europa alrededor del siglo XI, probablemente traído de Medio Oriente (Braudel, 1979). En un primer momento, este azúcar tuvo un estatus medicinal. Es un producto sumamente raro y precioso, al que se le acuerdan virtudes notables. Desde el siglo XII, el azúcar aparece en las recetas para enfermos y luego, cada vez con mayor frecuencia, en todas las recetas de cocina (Lauriou, 1985). En realidad, el azúcar se convierte en una especia por entero, a saber, un producto precioso, que viene de lejos y posee virtudes a la vez culinarias y medicinales. Hasta el siglo XVIII lo venderán los boticarios, antepasados a la vez de nuestros herbolarios y de nuestros farmacéuticos. Hasta tal punto indisoluble de este comercio que la expresión «es como un boticario sin azúcar» designa una persona desprovista de lo esencial.

En los siglos XV y XVI, un proverbio aparentemente en uso en Italia y en Francia afirma que «jamás el azúcar echó a perder la vianda»¹ (Platine, 1539), lo que confirma que el uso culinario del azúcar como especia está muy difundido y estimado, de tal modo que las reglas de compatibilidad o de incompatibilidad entre sabores que ahora rigen no cuentan en aquel momento. De ahí en adelante aparecen entre los países diferencias culinarias-culturales. Si se cree en el análisis de los libros de cocina, existen ya en la Edad Media considerables diferencias geográficas y cronológicas en la utilización del azúcar. Por ejemplo, en Inglaterra, en el siglo XIV, alrededor del 30 por 100 de las recetas incluye azúcar, contra sólo el 5 por 100 en Francia (Flandrin, 1988). Hasta nuestros días, Gran Bretaña ha mantenido una predilección específica por lo dulce: figura aún hoy entre los mayores consumidores mundiales *per capita*.²

1. En esta época, hay que entender «vianda» en el sentido de «sustento y comida» (*vivenda*).

2. En 1984, el consumo de azúcar blanco era de 34,7 kilos por habitante en Francia, contra 40,2 en Gran Bretaña (Cedus, 1984). En el siglo XIX, la diferencia era más considerable todavía. El doctor L'Homme, en 1899, escribió que «el inglés consume 39 kilos de azúcar por año; (...) el francés, 13 kilos» (L'Homme, 1899).

En la lógica de la medicina humoral que domina por completo hasta finales del siglo XVI, cada alimento posee una «cualidad» que corresponde o se opone a los cuatro humores. La enfermedad es vista como el resultado de un desequilibrio entre los humores y este equilibrio puede restablecerse mediante una alimentación adecuada. El azúcar, en este contexto, es considerado como un alimento «cálido» y «húmedo», cuyas virtudes humorales se ejercen especialmente en el plano digestivo y respiratorio. Hasta el siglo XVII se lo percibe fundamental y casi uniformemente como una sustancia benéfica. Platine expresa un punto de vista bastante generalizado en la época: «Sin embargo, se dice que el buen azúcar con 3 o 4 cocciones se templará en sus cualidades y es cálido y húmedo y de buen nutrimento, y es muy provechoso para el estómago, endulza todas las irritaciones que están dentro de éste, y principalmente el pecho y los pulmones, aclara y da buena voz, cura la tos y el catarro: y si se hace disolver dicho azúcar en agua y se bebe esta agua, afloja el vientre, y es buena para el estómago, y sana para el dolor de la vejiga y también de los riñones, y aclara la vista. Además, el azúcar molido endulza y templará toda vianda y las especias cálidas y aromáticas. Y por ello es soberanamente propio y necesario a los cocineros para templar y dar buen gusto a toda vianda. En esto nuestros antiguos antecesores en su comer han tenido carencia de esta gran voluptuosidad: porque ellos no recurrían al mencionado azúcar, salvo como medicina: pero en su vianda no parece que lo usaran. Y, sin embargo, se dice comúnmente que “jamás el azúcar echó a perder la vianda”: más bien (cuando está sosa y desagradable) la endulza, templará y la hace buena, sana y apetecible para comer» (Platine, 1539).

En 1607, el *Thrésor de Santé* describe también así las virtudes del azúcar: «El azúcar es templado en sus cualidades: cálido, húmedo, nutritivo, provechoso para el estómago y los pulmones» (anónimo 1607). Las aplicaciones médicas son múltiples. *Endulza* (suaviza) las inflamaciones: se lo utiliza, pues, para curar las heridas, en colirio para los ojos; en el siglo XVI,

Monteux lo recomienda como laxante, en «suero tomado tres horas antes de las comidas» o incluso en supositorios (Monteux, 1572).

La miel es considerada más «cálida» y más «seca», un poco menos saludable, en todo caso más delicada de utilizar. Es lo que afirman Platine, el *Thrésor de Santé* y, en Inglaterra, Tobias Venner, para quien: «[It] annoyeth many, especially those that are cholericke, or full of winde in their bodies».¹

En 1633, en su *Klinike or the Diet of Diseases*, Hart escribe: «Sugar bath now succeeded honie, and is become of farre higher esteem, and is far more pleasing to the palat, and therefore everywhere in frequent use, as well in sicknesse as in health (...) Sugar is neither so hot nor so dry as honie» (citado en Mintz, 1985).² Un edicto real francés de 1353 prescribe a los boticarios que presten juramento de que estarán siempre provistos de buena miel y azúcar, y sobre todo de no utilizar nunca la miel cuando lo que está indicado es el azúcar (Pittenger, 1947).

Así, pues, todo indica que la miel constituye, a los ojos de los contemporáneos, una forma primaria, un estado bruto del azúcar, el polo primitivo de un *continuum* que se extiende desde la naturaleza indómita y las formas más groseras de lo dulce hasta las más puras, las más «civilizadas».

La misma concepción se trasluce en el discurso sustentado sobre la blancura del azúcar. Hemos visto que Venner le asigna un gran valor, como, por otra parte, en el siglo XVI, Tabernaemontanus, para quien es el azúcar blanco de Madeira o de Canarias el que presenta más virtudes: en polvo para los ojos, en fumigaciones para el catarro, en harina para espolvorear y curar las heridas (Von Lippman, 1890). Platine escribía que un buen azúcar, bien refinado, es «maravillosamente blanco» y muy superior a los azúcares menos purificados, más irritantes y nefastos, sobre todo para aquellos «que padecen fiebres agudas».

1. «A muchos indispono, especialmente a aquellos que son coléricos o cuyo cuerpo está lleno de ventosidades.»

2. «El azúcar ha sucedido ahora a la miel y actualmente se lo tiene en más alta estima, y es mucho más agradable al paladar, y en todas partes de uso frecuente, tanto en la enfermedad como en la salud (...) El azúcar no es ni tan cálido ni tan seco como la miel.»

Tal percepción aclara de una manera singular la evolución del sentido de la oposición Naturaleza-Técnica: es entonces en la Naturaleza donde parecen residir los peligros más temibles. Sólo disminuyen mediante su domesticación por la técnica, estando el colmo de la dulzura civilizada representado, en suma, por el acceso al estado de artefacto: el refinado del azúcar es, en realidad, la garantía de su refinamiento. No se encuentra hasta el siglo XVIII, en la pluma de un autor, por otra parte muy sacarófilo, la idea de un peligro inherente al proceso técnico de refinado: «Cuanto más se elabora el azúcar, más consistente y blanco es, pero también pierde más su dulzura y resulta menos sano... a causa de la cal y de las lejías que se emplean para purificarlo cada vez más» (Quelus, 1719).

NACIMIENTO DE UNA «SACAROFOBIA»

Un viraje decisivo se esboza hacia finales del siglo XVI y principios del XVII. Hasta entonces no se encuentran reservas contra el azúcar por sí mismo: sólo se veían eventualmente peligros en caso de utilización medicinal inadecuada, es decir, contraria al equilibrio humoral. El espíritu de la época es casi unánimemente sacarófilo. Pero durante este siglo se ve nacer de manera paulatina un discurso verdaderamente sacarófilo. Se pueden caracterizar dos modalidades del discurso contra el azúcar que se desarrolla en esta época; pueden eventualmente coexistir. La primera es un discurso del exceso: aunque el azúcar es fundamentalmente bueno, si se come demasiado se corre el riesgo de dañar la salud. La segunda es verdaderamente «sacarófoba», y de manera «esencialista», en el sentido de que considera el azúcar como perjudicial intrínsecamente, por naturaleza.

El temor del exceso no es fundamentalmente nuevo: se encuentran manifestaciones de él desde la Edad Media. Pero en aquel entonces sólo parecía posible pensar en un excesivo consumo como un accidente, sin duda a causa de la rareza del producto: «El dulzor es muy conveniente a la naturaleza: pero alguna vez daña por accidente, cuando la naturaleza toma más

de lo que se puede buenamente digerir. Y entonces conviene desembotarla y reducirla, pues la superfluidad de dulzor se pega a las venas y las embota» (De Glanville, 1518; citado en Patni, 1989).

En 1606, en *Le pourtrait de la santé* (El retrato de la salud) de Joseph Duchesne, se encuentra este texto: «Todos los grandes comedores de azúcar y de mermeladas se queman la sangre y están comúnmente alterados, y sus dientes se corrompen y se ponen negros: es principalmente perjudicial para los jóvenes y para quienes tienen una complexión cálida y biliosa» (Duchesne, 1606). Durante el siglo XVII, los peligros de un consumo excesivo de azúcar se convierten en un tema importante en los autores, en especial británicos, cada vez más numerosos. Así, James Hart, en 1633, retoma las tesis desarrolladas por Duchesne contra el azúcar (varias obras de Duchesne han sido traducidas al inglés a principios de siglo), recordando las virtudes humorales clásicamente anticipadas por los galenistas: «(...) *and although Sugar in it Selfe be opening and cleansing, yet being much used produceth dangerous effects in the body; as namely, the immoderate uses thereof, as also of sweet confections, and Sugar-plummes, heateth the blood, ingendreth the landise obstructions, cachexias, consumptions, roteth the teeth, making them look blacke, and withall, causeth many time a loathsome stinking-breath. And therefore let young people especially, beware how they meddle to much with it*»¹ (citado en Mintz, 1985; Dufty, 1975).

De un consumo «excesivo» a un consumo intemperante y culpable sólo hay un paso, que ciertos autores dan fácilmente, formulando el mismo tiempo juicios morales muy tajantes. Garrencières, un francés emigrado a Inglaterra, ataca al azúcar con una violencia notable. Afirma que los británicos consumen este producto en mayor cantidad que cualquier otra nación y que es

1. «(...) y aunque el azúcar en sí mismo sea relajante y purificador, de ser utilizado en gran cantidad produce efectos peligrosos en el cuerpo; a saber, su uso immoderado, así como el de las golosinas y los confites, calienta la sangre, engendra las *landise obstructions*, caquexias, consumciones, pudre los dientes, volviéndolos negros, y con ello causa frecuentemente un repugnante mal aliento. Y por ello los jóvenes en particular deben evitar un consumo excesivo.»

responsable de *Tabes Anglica*, una forma de tisis especialmente difundida según él en Inglaterra en esta época. Para Garen-cières, el peligro del azúcar reside, por una parte, en sus propiedades humorales: «*This heating quality of sugar renders it not a little injurious to the lungs, which are in themselves very hot; moderately cooling things are therefore most agreeable to their nature; but heating things easily inflame them.*»¹ Irrita tanto los pulmones que acaba provocando la consunción. Podría incluso tener alguna responsabilidad en la gran peste de Londres. Pero hay más. Para Garen-cières, el azúcar es nefasto, por así decir, por naturaleza: «*But the most important consideration is that sugar is not only injurious to the lungs in its temperament and composition, but also in its entire property.*»² Esta afirmación se apoya en una teoría según la cual, dice Garen-cières, teniendo el «principio amargo» la virtud de impedir la putrefacción y de preservar los cuerpos mucho tiempo, se sigue a contrario que las cosas dulces «*must be the fruitful parent of putrescence.*»³ Su conclusión es severa y perentoria: «*It is therefore clearer than the light that sugar is not a nourishment, but an evil; not a preservative, but a destroyer, and should be sent back to the Indies, before the discovery of which, probably consumption of the lungs was not known, but brought to us with these fruits of our enterprize.*»⁴ (Garen-cières, 1647; citado en Moseley, 1800).

Las tesis de Garen-cières serán a continuación citadas favorablemente por el gran médico Thomas Willis (1622-1675). Más conocido por sus trabajos de anatomía, especialmente cerebral (una zona del cerebro es aún conocida como «el área de Willis»), y

1. «Esta cualidad calentadora del azúcar no deja de ser nefasta para los pulmones, que ya son de por sí muy cálidos; las cosas moderadamente refrescantes son por ello sumamente favorables a su naturaleza; pero las cosas de mucho calor los inflaman fácilmente.»

2. «Pero la consideración más importante es que el azúcar es perjudicial para los pulmones no sólo por su temperamento y su composición, sino también por su carácter en conjunto.»

3. «Deben engendrar la putrescencia.»

4. «Está claro como el día, pues, que el azúcar no es un alimento, sino un maleficio; que no es un agente de conservación, sino de destrucción, y que habría que devolverlo a las Indias, antes de cuyo descubrimiento la consunción de los pulmones probablemente no se conocía, sino que nos fue traída con estos frutos de nuestras empresas.»

su descripción de la diabetes, consagró también una obra al escorbuto. Afirma allí la responsabilidad del azúcar en la etiología de la enfermedad, retomando especialmente las tesis de Duchesne (Willis, 1684). Ray retoma las tesis de Garen-cières y de Willis y, aplicando el mismo razonamiento «epidemiológico» que ellos, afirma que Portugal es, después de Inglaterra, el mayor consumidor de azúcar y que la consunción de los pulmones causa grandes estragos (Ray, 1688).

Pero para comprender el contexto en el cual se sitúan las ideas expresadas por Willis, Duchesne y los sacarófobos, así como la evolución de las ideas sobre el azúcar a partir de finales del siglo XVI, hay que examinar los eventos considerables que se producen en el campo de las ciencias y de la medicina, así como en el de la religión.

EL DEBATE MÉDICO: LA REVOLUCIÓN DE PARACELSO Y LA «MEDICINA QUÍMICA»

El nacimiento de la sacarofobia está sobre todo ligado a un debate médico surgido de un trastorno fundamental: el que introduce Paracelso (1493-1541). Este «Lutero de la medicina», como se lo llama a veces en la época, refuta con violencia la medicina hipocrático-galénica de los humores y quiere sustituir el modelo humoral antiguo por una teoría médica, uno de cuyos pilares es la alquimia. De la medicina química de Paracelso provienen, a partir de finales del siglo XVI, las nociones que se verán aparecer y manifestarse en el nuevo discurso sacarofóbico. Paracelso rechaza violentamente la teoría de los cuatro humores. Más que buscar la fuente de las enfermedades en un desequilibrio interno del organismo, les asigna causas locales debidas a factores externos y propone tratarlas por la química (preconiza el uso de los «venenos», insistiendo en la noción de dosis), sustituyendo por una «medicina de los semejantes» la de los contrarios (es decir, la corrección de los desequilibrios humorales) que reinaba hasta entonces. En la teoría de Paracelso, tres «principios» —el azufre, la sal y el mercurio— están en el origen de los cuatro elementos y «todas las cosas están compuestas de

aquello en lo que pueden ser disueltas», lo que, como veremos, aclara un poco los propósitos de ciertos críticos «esencialistas» del azúcar, especialmente Duchesne y sus sucesores (Debus, 1977; Sigerist, 1941).

Los sacarófobos «esencialistas» de principios del siglo XVII, en efecto, son casi todos partidarios de Paracelso, y Duchesne es el personaje central del debate entre paracelsianos y galenistas en París, en la primera década del siglo XVII. En 1579, Le Baillif, médico paracelsiano, había sido condenado por el Parlamento de París: los galenistas llevaban la voz cantante en Francia, al menos hasta 1593, fecha de la entrada en París de Enrique IV. En la primera década del siglo XVII, una polémica se desata entre «quimistas» y galenistas. Duchesne, violentamente atacado, replica y encuentra cada vez más defensores, en especial en Inglaterra. La medicina química recibirá en este país una acogida favorable mucho más pronto que en Francia. Así, Willis es un admirador declarado de Paracelso y de Van Helmont, otra figura del movimiento paracelsiano (Debus, 1977).

Que el paracelsismo recupere su fuerza a finales de siglo es posible, en efecto, gracias a hechos político-religiosos: casi todos los paracelsianos franceses son hugonotes. Es el caso de Duchesne, que fue forzado al exilio durante muchos años, obtuvo su diploma de medicina en Bâle en 1573 (ciudad donde Paracelso había enseñado cincuenta años antes), enseñó y practicó en Kassel y en Ginebra antes de ser médico de Enrique IV. Es también el caso, parece, de muchos sacarófobos, sean o no paracelsianos. Garen-cières, emigrado a Inglaterra, se convirtió al protestantismo.

Duchesne atribuía al azúcar una dimensión intrínsecamente maléfica, una duplicidad fundamental: «El azúcar oculta bajo su blancor una gran negrura y bajo su dulzor una acrimonia muy grande y que iguala a la del aguafuerte. Ciertamente, se puede extraer de él un disolvente que disuelva el oro» (Duchesne, 1606). En la versión en latín de la misma obra, el mismo párrafo acaba así: «hasta el punto de que podría disolver y licuefacer al sol mismo».¹

1. «*Ut vel ipsum solvat et colliquet.*» El oro y el sol, en la tradición alquímica, tienen una unidad simbólica.

Esta idea de una «negrura» secreta, de un veneno oculto, se formula en términos alquímicos y parece además bastante paracelsiana. Paracelso mismo sostiene, en efecto, que todo alimento es un compuesto que lleva en sí una parte de veneno mezclada con los principios nutritivos. El cuerpo y los órganos actúan como un alquimista interno para separarlos y eliminar la parte de los venenos (Debus, 1977). La separación de los elementos es la clave de la medicina química: «Así ocurre con la medicina: llega a ser lo que se hace con ella. Si es posible extraer lo malo de lo bueno, es también posible hacer lo bueno a partir de lo malo» (Paracelso, ed. Sigerist, 1941). Paracelso atribuye también a los diferentes elementos, pues, propiedades diferentes según el contexto, según la combinatoria en la cual se encuentran. Asigna así al dulzor la virtud de conservar los cuerpos (Paracelso, 1894; Paracelso, 1941). Pero cuando busca las causas de la «enfermedad de los mineros» (sin duda una forma de silicosis), atribuye a la mezcla de «la acidez» y del «dulzor» de la tierra, absorbida por los pulmones en el «caos» químico de la mina, una parte de responsabilidad: «Y cuando el deseo engaña al pulmón, este dulzor produce la enfermedad de los mineros (...)»¹ (Paracelso, 1941). Notemos de paso el tema del deseo engañoso: será un tema recurrente. Notemos igualmente que la teoría de la fermentación de Garen-cières, destinada a explicar cómo el azúcar puede ser fuente de putrefacción, aunque parezca *a priori* contradictoria con ciertos textos de Paracelso, apela a las mismas nociones y al mismo tipo de razonamiento.

La idea, formulada en términos alquímicos por Duchesne, según la cual el azúcar posee «una acrimonia muy grande y que iguala a la del aguafuerte», tendrá, por su parte, una permanencia destacable. Será retomada, en términos muy próximos a los de Duchesne, por Thomas Willis: «*For it plainly appears, by the chemical analysis of sugar, that this concrete consists of an acrid and corrosive salt, but tempered with a portion of sulphur. Sugar, distilled by itself, yields a liquor scarcely inferior to aqua fortis. (...) Therefore it is very probable that mixing sugar with almost all our food, and ta-*

1. Esta cita de Paracelso, así como la anterior, fueron retraducidas del inglés por el autor (Sigerist, 1941).

*ken to so great a degree, from its daily use, renders the blood and humours salt and acrid; and consequently scorbutic*¹ (Willis, 1684). Se la reencuentra... hasta en nuestros días, a través del tiempo, dentro o fuera de la medicina científica, bajo formas a fin de cuentas bastante próximas a la formulación de Willis. En el siglo XVIII, numerosos autores la hacen suya, por ejemplo, Hecquet (cf. *infra*). En los albores del siglo XIX, según el doctor L'Homme, el doctor Gay² sostiene que «el azúcar, sustancia acre y corrosiva, disuelve poco a poco la sangre y los humores» (L'Homme, 1899). En el primer cuarto del siglo XX, el doctor Carton califica al azúcar de «droga irritante», de «cuerpo químico peligroso», que altera a la larga las vísceras que deben utilizarlo. Defiende, además, una tesis que se enseñará durante mucho tiempo en las escuelas de medicina, y según la cual demasiadas golosinas provocan una «acidificación de los humores», una «desmineralización de los tejidos» (Carton, 1923). Más destacable aún: se reencuentran en nuestros días los temas paracelsianos de Duchesne y Willis casi intactos en los escritos, ya no médicos, sino profanos, como las publicaciones de ciertos sectarismos u obediencias dietético-filosóficas: «el azúcar es un verdadero ácido cristalizado, y (...) quema los sistemas digestivo y nervioso por dentro» (anónimo, 1989).

¿EL AZÚCAR ES UN ALIMENTO? EL DEBATE TEOLÓGICO

Está claro que, tras el debate médico sobre el azúcar, se perfila una postura moral de importancia: la cuestión de la cantidad de azúcar consumida, y, por tanto, la de la legitimidad moral del exceso y de su motivación aparentemente esencial, la búsqueda

1. «Pues surge claramente, del análisis químico del azúcar, que este concreto consiste en una sal acre y corrosiva, no obstante templada por una parte de azufre. El azúcar destilado sólo da un licor apenas inferior al aguafuerte (...). Es muy probable, pues, que mezclando azúcar en casi todos nuestros alimentos y alentando su uso cotidiano hasta tal punto, la sangre y los humores se vuelven salados y acres, y, en consecuencia, escorbúticos.»

2. Se trata probablemente de Jean-Antoine Gay, quien, hacia 1812, escribió especialmente contra la sangría.

del placer. Sin duda, no es, pues, sorprendente que las posiciones en pro y en contra del azúcar coincidan en gran medida no sólo con las escuelas científicas, sino también con las pertenencias religiosas.

En realidad, desde los primeros siglos de su historia, el azúcar plantea un problema en principio teológico, luego médico. ¿Cuál es su naturaleza real? ¿Es un medicamento, un condimento o un alimento? Desde el siglo XIII, realmente, esta cuestión de la naturaleza del azúcar ha sido planteada en el marco de un debate teológico sobre los alimentos de cuaresma. En esa época, Tomás de Aquino había zanjado la cuestión claramente, afirmando en sustancia que los que consumían golosinas durante la cuaresma lo hacían no para alimentarse, sino para «ayudar a su digestión» (Pittenger, 1947). Se trataba aparentemente de preparaciones a base de especias y de azúcar. Ahora bien: como se ha visto más arriba, el azúcar, en la taxinomia de la época, figuraba entre las especias y conservaba un estatus medicinal marcado.

Pero los usos del azúcar se van extendiendo. En la evolución de las actitudes concernientes al azúcar, dos factores económicos parecen pesar de una manera muy esencial: la disponibilidad y el precio. Es en el siglo XVII, en efecto, cuando se desarrolla, especialmente en Inglaterra, el discurso sacarofóbico. Pero es en esta época cuando el comercio del azúcar se desarrolla rápidamente. Con la colonización de las Antillas, el tráfico de esclavos, los progresos de la producción, Inglaterra y Europa occidental son capaces de poner en el mercado cantidades crecientes de azúcar a precios cada vez más accesibles (Mintz, 1985). Cuando, incrementada su disponibilidad, deja de ser sólo una especie rara y preciosa y comienza a convertirse en un producto más amplia y comúnmente accesible, se entabla la polémica y comienza a plantearse la cuestión moral y sanitaria de la legitimidad de tal fuente de placer.

Desde finales del siglo XVI, Ortelius se lamenta de que haya cambiado de estatus y de que su consumo se vuelva excesivo: «A diferencia de antaño, cuando el azúcar sólo se conseguía en las tiendas de los boticarios, quienes lo reservaban únicamente para los enfermos», hoy «se le consume por glotonería (...). Lo que antes servía de medicina nos sirve ahora como alimento» (Orte-

lius, 1581). El azúcar, pues, se habría convertido más en un alimento que en una medicina, lo que, como veremos, no deja de plantear problemas religiosos, ya que se continúa consumiéndolo en cuaresma.

El debate sobre los alimentos de cuaresma va a reanudarse en Francia en el siglo XVIII. Pero, como en Inglaterra en el siglo anterior, son ahora los médicos quienes se oponen y su discusión es un debate indisolublemente teológico y medicinal.

Philippe Hecquet es médico y, si no es protestante, es adepto de Port-Royal. Publica en 1709 un *Traité des dispenses du carême, dans lequel on découvre la fausseté des prétextes qu'on apporte pour les obtenir...* (Tratado de las dispensas de la cuaresma, en el cual se descubre la falsedad de los pretextos que se esgrimen para obtenerlas...). En esta obra, afirma tesis sobre el azúcar que nos recuerdan las de Duchesne: «Su dulzor constituye el peligro, porque corrige casi todos los sinsabores de cualquier alimento; pero la trampa es tanto más de temer cuando es familiar, no encierra menos malignidad por ser dulce y agradable; el arsénico es casi insípido, y los venenos más mortíferos no son siempre desagradables al gusto. Hay que desconfiar del azúcar; si gusta, no es más que para sorprender mejor.» Hecquet se indigna de que se sigan invocando argumentos galenistas para justificar el consumo de azúcar en cuaresma: «Se han proscrito severamente los nombres de caliente, frío, pituitoso, bilioso, en el tratamiento de las enfermedades; ya no se cree en el buen uso de estos términos y sólo son despreciables restos de una física caduca. Sin embargo, que unos alimentos pasen por pituitosos, por fríos, por biliosos, que alguien confiese un enfriamiento de estómago, o un hígado caliente, o un temperamento pituitoso, todo ello será suficiente para solicitar una dispensa y tal vez para obtenerla» (Hecquet, 1709).

Nicolas Andry, por su parte, es doctor regente de la Facultad de Medicina de París. En 1723 publica un *Tratado de los alimentos de cuaresma*, que constituye en realidad una refutación del *Tratado de las dispensas* de Hecquet. ¿En qué reside el desacuerdo? En definitiva, Andry reprocha a Hecquet por ser «esencialista», por considerar el azúcar lisa y llanamente como un veneno, absoluta e irremediabilmente pernicioso. Refuta la tesis del carácter «acre y

corrosivo» del azúcar, retomada por Hecquet de Willis. Según él no es nefasto por naturaleza: «Sólo se pueden esperar buenos efectos del azúcar cuando se lo sabe usar», afirma. El problema se debe a que su utilización se ha distorsionado, especialmente en las comidas de cuaresma que Tomás de Aquino había declarado tolerables. Según Andry: «Es un aliño y no un alimento. Sin embargo, tal como se lo emplea hoy, parece que se lo considera un alimento y que las cosas con las que se lo mezcla ya sólo sirven para el aliño...» (Andry, 1723).

Muy pronto, como hemos visto, el discurso sobre el azúcar, en especial sacaróforo, se ha revestido de una fuerte coloración moral, que ya no lo abandonará en lo sucesivo. Pero en reacción a la sacarofobia nueva se desencadena pronto una sacarofilia militante. Así, a principios del siglo XVIII, un tal Slare tomará la defensa del azúcar contra las acusaciones de Willis, enunciando todas las virtudes medicinales del azúcar (tan grande es su fe que llegará, por otra parte, a recomendar dentífricos de azúcar). Slare, para la defensa del dulzor, se apoya también en argumentos éticos. Así, recomienda enérgicamente dar azúcar a los niños, «(...) of which to defraud them is a very cruel thing, if not a crying sin» (Slare, 1715).¹ Si no invoca una especie de derecho al placer azucarado del niño,² condena entonces como «crueldad» o hasta como «pecado» el hecho de privarlo de él.

En el siglo XVIII, los médicos franceses, aún muy galenistas, suelen ser más mesurados que sus colegas ingleses y, cuando condenan, siguen con pocas excepciones condenando más bien el exceso que el azúcar mismo. Lemery, autor a principios de siglo de un *Traité des aliments*, reconoce que el azúcar ennegrece los dientes, calienta mucho «cuando se sirve en exceso», pero refuta las tesis de Willis y de los sacarófobos paracelsianos: «Varios autores lo consideran pernicioso, porque se extrae de él un espíritu ácido, acre y penetrante. Willis, entre otros, presume que el escorbuto, frecuente en Inglaterra, sólo proviene del uso del azúcar. Yo reconoceré de buen grado que, siendo tomado con exceso, puede producir varios malos efectos; pero no se sigue de

1. «(...) porque privarlos de él es cosa muy cruel, si no pecado flagrante».

2. Y de las mujeres: su obra, en efecto, está dedicada «to the Ladies».

que se extraiga de él por destilación un espíritu ácido, que el azúcar sea siempre tan pernicioso.

»Yo creo (...) que el azúcar, tomado con moderación, es a menudo saludable. Su sabor dulce y agradable proviene del enlace estrecho de sus sales y de sus azufres. (...) Todos los animales, excepto los gatos, comen azúcar. Se observa solamente que beben la leche azucarada con más avidez que si no lo estuviera. ¿No es posible creer que esta experiencia señala que el azúcar es excelente? Es verdad que su uso inmoderado calienta mucho, pero este defecto es fácil de corregir. Se observa, sin embargo, que algunas personas han llegado a una vejez extrema, a pesar de haber comido solamente alimentos muy azucarados y garapiñadas» (Lemery, 1755).

Un poco más tarde, Rousseau y los enciclopedistas piensan que el dulzor está a la vez del lado de la Naturaleza y del progreso. Rousseau lo asocia a las cualidades de naturaleza, al exotismo, a la pureza infantil y a la femineidad, por oposición a la carne, alimento grosero y antinatural por excelencia, como lo prueba, según él, el gusto que le atribuyen los ingleses. En la *Enciclopedia*, en los artículos «pastelería» y «cocina» especialmente, se describe e ilustra con un gran entusiasmo tecnicista y muchos detalles la tecnología del refinado, de la confitería y de la pastelería (Bonnet, 1976).

A finales del siglo XVIII, la sacarofilia ambiente parece acrecentarse en Francia. Parece que, en este país al menos, no sólo el azúcar queda a salvo en lo esencial de las acusaciones recibidas, sino que también accede progresivamente al estatus de alimento sin reparos. Así, en la *Gazette de Santé*, se defiende de buen grado al azúcar, yendo más lejos que Andry, y refutando la tesis según la cual el azúcar debe seguir siendo un condimento consumido en cantidad razonable: «Es un error considerarlo como un simple aliño de los alimentos en que se lo ha hecho entrar. Mucho peor aún es colocarlo en el rango de las especias y las hierbas aromáticas, y oír que se lo proscriba como una causa fecunda de enfermedades. Las fiebres pútridas y epidémicas son ahora menos fecundas en las ciudades, efecto que M. Cullen atribuye al uso mucho más general que se hace del azúcar. Es una sustancia muy saludable, sobre todo a medida que la edad avanza. Repara más fácil-

mente las pérdidas, comunica a la carne cierto grado de flexibilidad y parece luchar contra la consunción de las fibras.» El autor de esta apología del azúcar, publicada en *La Gazette de Santé*, va más lejos aún y defiende la opinión contraria de Garencières: «El azúcar puro y que no está combinado con un ácido es muy saludable tomado en abundancia en varias enfermedades de consunción, y hay varios ejemplos de tísicos desesperados curados por este medio» (anónimo, 1786). El mismo año, en la misma publicación médica, el cirujano militar Imbert de Lonnes cuenta haber curado en menos de un mes a soldados afligidos por afecciones de las encías, «que provienen de un vicio escorbútico», sarro y dientes flojos: él les prescribió fricciones de las encías con azúcar en polvo. Cita, por otra parte, un caso que demuestra las virtudes *anti*-escorbúticas del azúcar (Imbert de Lonnes, 1786).¹

En el período revolucionario se van multiplicando las obras sacarófilas, como la de Le Breton (Le Breton, 1789), que refuta metódicamente todos los reproches médicos que han podido hacerse al azúcar. Otro gran sacarófilo de finales del siglo XVIII, Dutroné la Couture (1790), confirma el acceso del azúcar al estatus de alimento sin reparos: «Los prejuicios establecidos en tiempos de ignorancia sobre la facultad calentadora del azúcar hacen temer aún su imagen a muchas personas. Si se presta atención a que el azúcar contiene la sustancia alimenticia mejor preparada y en proporción muy grande, si se presta atención a que sus propiedades salinas se revelan disolviendo los alimentos que aliña, se verá que bajo estas dos relaciones no hay alimento que nutra más. Ahora bien: se sabe que lo propio de las sustancias muy nutritivas es aumentar las fuerzas vitales, y que de su aumento resulta necesariamente un calor benéfico al cual debemos la dicha de nuestra existencia. Desde este punto de vista, el azúcar calienta, y el calor que se experimenta es sin duda el mayor bien para la salud. Debe distinguirse bien del calor de efervescencia que producen las sustancias aromáticas que no son nada alimenticias.»

Algunos comienzan a plantearse, a propósito del azúcar, pro-

1. Uno de los viajes de Cook tenía especialmente por objetivo demostrar este mismo punto de vista (Cook, ed. 1980).

blemas ético-políticos. Bernardin de Saint-Pierre, en 1760, lo volvía ya culpable, junto con el café, de la desgracia de África y de América (despoblando uno, escribe, para plantar el otro) (Bonnet, 1976). El mismo punto de vista ético-político se manifiesta en Inglaterra cuando, en 1792, se crea una *Anti-Saccharite Society* que boicotea el azúcar para luchar contra la esclavitud. Le Breton, aunque sacarófilo militante, se indigna frente a la esclavitud y afirma que la producción aumentaría si los esclavos fuesen liberados, porque ello destruiría «la pretendida necesidad de este infame tráfico para la cultura de las islas» (Le Breton, 1789).

Pero en este período revolucionario la atmósfera es más bien sacarófila: Dutrône la Couture dirige una exhortación a la nación, «en el momento en que ella se ocupa de los intereses más caros a su fortuna y a su prosperidad», para que haga experiencias sobre los beneficios del azúcar «en los hospitales, en los campos, en el mar», y que tome medidas para aumentar su cultivo (Dutrône la Couture, 1790). Esta exhortación será oída en el siglo siguiente, cuando Benjamin Delessert ponga a punto la extracción del azúcar de remolacha y cuando los médicos hagan del azúcar no sólo un alimento sin reparos, sino también un «superalimento», un alimento esencial.

¿EL AZÚCAR ES UN ALIMENTO? EL DEBATE CIENTÍFICO DEL SIGLO XIX

El dominio de la tecnología que permite extraer el azúcar de la remolacha y su desarrollo industrial por Delessert bajo el Imperio inauguran una era en el curso de la cual el azúcar se hará cada vez más accesible. Por otra parte, en 1811, Gay-Lussac y Thénard analizaron correctamente por primera vez la composición elemental de la sacarosa. Los trabajos de Magendie muestran que unos perros alimentados con azúcar y aceite (con exclusión de materias nitrogenadas, es decir, proteínas) pueden sobrevivir. Estos trabajos, que los contemporáneos podían interpretar mal, ponían en evidencia los efectos de carencias nutricionales. Cierta número de interpretaciones, en lugar de incriminar la ausencia de proteínas, parecen haber incriminado el azúcar (McCollum, 1957).

En la primera parte del siglo, los puntos de vista médicos se mantienen muy compartidos entre las influencias galénicas, químicas y eclécticas. Así, en 1826, en su *Diccionario de los alimentos*, Gardeton, con total ortodoxia galénica, pone en guardia a «las personas de temperamento caliente» contra el azúcar y recuerda la prescripción de Andry de servirse de él sólo como de un condimento (Gardeton, 1826). Champouillon, que ha realizado investigaciones sobre el azúcar por cuenta de la administración de guerra en 1846, informa que si ha logrado en sus enfermos «temperar los síntomas locales y generales de la tisis», lo debe a la precaución tomada de reducir el consumo de azúcar o de reemplazarlo «como condimento medicamentoso» por la miel o una decocción de regaliz (Champouillon, 1863).

Sin embargo, la sacarofilia francesa del período revolucionario parece haber ganado a ciertos británicos. En 1830, George Richardson Porter, un sacarófilo inglés, reconocía el estatus propiamente alimenticio del azúcar: «*It is only since it has been analysed by the French chemists, that it has come to be considered in itself an alimentary substance. The base of sugar is a glutinous matter, which, in its proper combination, is extremely pure and perfectly soluble, and consequently in the most favourable circumstances for easy digestion*» (Porter, 1830).¹

El paradigma fisiológico

El estatus alimenticio del azúcar se precisará en la segunda mitad del siglo XIX, con los progresos de la fisiología. El doctor Lunel, en 1864, escribe en el artículo «Azúcar» de su *Guide pratique de l'épicerie*: «El desarrollo del consumo de azúcar en Francia es muy deseable en interés de la salud pública, sobre todo entre los habitantes del campo, que, generalmente, lo consumen muy poco cuando para ellos, sin embargo, este alimento sería muy útil.»

1. «Sólo después de ser analizado por los químicos franceses se llegó a considerarlo como una sustancia alimenticia en sí misma. La base del azúcar es una materia glutinosa que, en su buena combinación, es sumamente pura y perfectamente soluble y, en consecuencia, reúne las circunstancias más favorables a una digestión fácil.»

Al azúcar, pues, se lo llama «alimento», pero con restricciones: «Sin duda, el azúcar, tomado aisladamente, no podría alimentar al hombre ni a un animal cualquiera; pero se puede decir que es uno de los alimentos respiratorios más propios para completar y mejorar las cualidades digestivas de una gran cantidad de sustancias alimenticias» (Lunel, 1864). El apelar a la noción «de alimento respiratorio»,¹ tomada de Justus von Liebig, indica que el paradigma médico ha cambiado: la fisiología gana por la mano a los humores y la química. Pero en la teoría de Von Liebig, como veremos, es a la carne a la que se le atribuye el ser la fuente de la energía muscular: el azúcar sólo puede ser, pues, un complemento. Al mismo tiempo, habiendo hecho caer los precios el desarrollo de la tecnología de producción, se ha vuelto accesible y, como dice Lunel con insistencia, «(...) se lo puede emplear en gran cantidad de preparaciones económicas» como una especie de auxiliar nutritivo (Lunel, 1864).

Pero en la segunda mitad del siglo el azúcar aparecerá cada vez más no solamente como un alimento, sino como un alimento esencial. Claude Bernard, en efecto, refuta la teoría de Von Liebig, y en particular la distinción entre alimentos «plásticos» y «respiratorios». Según Justus von Liebig (1803-1873), los primeros, a base de albúmina y de nitrógeno (esencialmente la carne), sirven para el mantenimiento de la composición del cuerpo, pero también para la producción de energía para el trabajo muscular, mientras que los segundos, esencialmente los hidratos de carbono, producen calor. En 1853, Claude Bernard pone en evidencia la función glicogénica del hígado y muestra que, en realidad, son los hidratos de carbono (entre ellos el azúcar) los que alimentan el trabajo muscular.

A partir de este descubrimiento, a finales de este siglo y sobre todo a principios del siguiente, los trabajos y las publicaciones sobre las propiedades nutritivas del azúcar se multiplican (Chauveau, 1898; Abel, 1899; L'Homme, 1899; Grandeau, 1903; Al-

1. Lunel lo explica de la manera siguiente: «Se designan así los alimentos capaces de suministrar en los actos de la digestión y de la respiración uno de los elementos combustibles que preservan en la economía animal la fuente del calor y de la producción del ácido carbónico.»

quier y Drouineau, 1905). El celo de ciertos autores franceses en favor de la teoría de François Claude Bernard y contra la del alemán Von Liebig es casi patriótico, al punto de que los lleva casi a afirmar una superioridad absoluta del azúcar bernardiano sobre la carne liebigiana: «Que el hombre sigue siendo omnívoro, pero que no olvida que son las clases poco afortunadas, aquellas justamente cuyo régimen parece menos envidiable, las que se nutren racionalmente y saben combinar las raciones más ventajosas, mientras que la alimentación a base de carne, de la cual abusan las clases acomodadas, no es para ellas más que una fuente de taras, lamentablemente en gran medida hereditarias» (Alquier y Drouineau, 1905). Ellos se vuelven al mismo tiempo sostén de un *lobby* azucarero que reclama una reforma fiscal (Grandeau, 1903) a la imagen de aquella que ha permitido a Inglaterra aumentar considerablemente su consumo y, por eso mismo, según ellos, la salud de su población: «Se puede afirmar que este aumento constante del consumo de azúcar es la causa principal del incremento de estatura, de peso, de la salud mejor y del vigor mayor que el pueblo inglés ha presentado de una manera tan destacable durante estos treinta o cuarenta últimos años» (Alquier y Drouineau, 1905).

Es la época en que, un poco en todas partes, pero sobre todo en Alemania y en Francia, se procede a experiencias de alimentación exclusivamente azucarada entre los deportistas y sobre todo —situación política obliga— entre los militares. Grandeau cuenta las experiencias realizadas en el ejército alemán por el médico castrense Leitenstorfer en 1897. Dos grupos de diez hombres, uno que recibía 60 gramos de azúcar por día, el otro que servía de testigo, fueron analizados durante más de un mes. Las conclusiones del estudio fueron especialmente que «el azúcar aumenta la energía, permite al hombre producir un esfuerzo muscular considerable y destruye rápidamente la fatiga resultante del estrés momentáneo» y que permite «elevar el valor nutritivo de la ración ordinaria y en todo caso evitar el aumento de la ración de carne durante las maniobras y en campaña» (Grandeau, 1903). Otros estudios, realizados en deportistas, en especial alpinistas, llevaron a sustituir casi completamente por el azúcar cualquier otro alimento. Así el capitán Steinitzer, cuenta Grandeau, hizo

una escalada durante la cual consumió, la víspera y el día de la excursión, 1,750 kilogramos de azúcar, y se encontró muy bien: «Una alimentación rica en azúcar puede eximir del entrenamiento con miras a ejercicios deportivos.»

La lógica de estos descubrimientos sobre las virtudes nutritivas del azúcar lleva a extender las aplicaciones a la alimentación del ganado. Pero también lleva a utilizarlo en terapéutica. Los regímenes hiperazucarados se prescriben para los enfermos, los que padecen fiebre y los convalecientes (Toulouse, 1904; Ragot, 1902).

Las indicaciones del azúcar tienden a extenderse más allá de la mera nutrición. Medio siglo antes ya se le recomendaba contra los «ardores venéreos» (Provençal, 1849).¹ Se examinan sus virtudes diuréticas (Mayard, 1898); se le utiliza en dosis altas para tratar «la inercia uterina de las parturientas» (Gargiulot, 1908); se estudian sus efectos cardiovasculares en inyecciones intravenosas (Arrous, 1898); se ponen de nuevo a la orden del día los apósitos de azúcar (Cocherel, 1912).

Pero la polémica se mantiene viva en el interior del mundo médico y, junto a las indicaciones «sacarófilas», persiste a principios del siglo XX una fuerte corriente «sacarófoba». En Alemania se inquietan por los peligros del aumento excesivo del consumo (Von Bunge, 1901). En Estados Unidos se lo acusa de provocar indigestiones en los niños (Meller, 1902); en Inglaterra de provocar dolores de cabeza (Allison, 1908). En Francia también se esbozan reacciones contra la sacarofilia de los fisiologistas. Se objeta a los descubrimientos de Claude Bernard y de Chauveau (sobre el papel fisiológico de la glucosa) el hecho de que el azúcar no es glucosa, sino sacarosa; que se trata de un producto industrial desprovisto de sales minerales; que su capacidad de provocar gordura puede ser nefasta por «pletórica», es decir, causa de obesidad; que es probablemente causa de diabetes (los países que más lo consumen tienen también más casos de diabetes), o sea, que «después de todo, el desprecio del pueblo y de los trabajadores robustos por las golosinas está quizá muy justificado» (Fauvel, 1913).

1. Para Provençal, «el azúcar en alta dosis es el remedio más heroico que se pueda aconsejar como antiafrodístaco».

Son estos mismos temas los que desarrolla el doctor Paul Carton, excepto que pone en nivel de igualdad el alcohol, el azúcar y la carne, los «tres alimentos asesinos». El azúcar, según él, es «industrial», es un «alimento muerto». Lo considera como una droga, un cuerpo químico susceptible de acarrear una adicción (dependencia) y que, según hemos visto, acidifica los humores y desmineraliza los tejidos. Pero lo más impresionante en Carton, además de enunciar los temas sacarófobos aún hoy en vigor, son los juicios morales que acompañan sus tesis médicas: «Es al uso creciente de los tres alimentos asesinos al que debemos el envenenamiento del pensamiento contemporáneo. Son ellos los que nos dan esas producciones literarias inmorales, esas novelas delirantes, esas músicas convulsivas, esas pinturas inarmoniosas, esas modas estrafalarias» (Carton, 1923).

Así, los desarrollos de la química y de la fisiología han dado nacimiento a teorías en que el azúcar ha adquirido su imagen de alimento energético esencial. Esta revalorización médica del azúcar coincide con un trastorno tecnoeconómico, una verdadera «revolución dulce». El dominio de la tecnología del azúcar de remolacha a principios del siglo XIX, los perfeccionamientos sucesivos de las técnicas de producción y la competencia internacional han hecho bajar los precios y vuelto el sabor azucarado accesible a casi todos. Pareciera que el nuevo discurso sacarofóbico que se desarrolla en el primer cuarto del siglo XX surgiese, al menos en parte, *como reacción* a este movimiento técnico, científico e ideológico.

Este recorrido a través de las representaciones, las opiniones, las creencias y los conocimientos sobre el azúcar, antes de llegar a su término, proporciona una indicación de importancia. Entre el discurso culto y el discurso profano, a través del tiempo y el espacio, hay una circulación que no es de sentido único, intercambios mucho más complejos y constantes de lo que se podría creer. Las opiniones cultas olvidadas, refutadas o abandonadas son tratadas por los sucesores de aquellos que las tenían por «creencias populares». Las tesis científicas, por su parte, están impregnadas por los prejuicios, las creencias, los mitos, los valores de la época o de la cultura de pertenencia. A varios siglos de distancia se reencuentran temas antaño cultos que se han convertido en

populares. Y a fines de este siglo, como veremos, las comunicaciones de masas, divulgando el conocimiento, amplifican también el mito.

EL DISCURSO MÉDICO, LOS MEDIA Y EL AZÚCAR HOY

La historia agitada de la sacarofobia y de la sacarofilia toma una densidad particular a partir de los años setenta, cuando la reputación del azúcar se hace cada vez más dudosa (Fischler, 1987). En el período contemporáneo se dispone de informaciones sobre las percepciones del conjunto de la población en varios países, gracias a las numerosas encuestas realizadas por la industria azucarera para evaluar y analizar las actitudes y las opiniones del público.

En todos los estudios de este tipo que he podido consultar, hayan sido efectuados en Europa, en Estados Unidos o en Australia, el azúcar está marcado por la ambivalencia. Por una parte, siempre está asociado de una manera o de otra al placer, a la gratificación, a una forma de afianzamiento ligado a la infancia. También está asociado con usos sociales fundados sobre el don, las circunstancias festivas: regalos de golosinas, pasteles, etc. Pero, por otra parte, la mayoría de los entrevistados asocia el azúcar con inconvenientes, si no con peligros. En el análisis, parece que es el consumo solitario el que se reprueba y culpabiliza. El uso compartido, sociable, de las golosinas es más legítimo. En realidad, la gratificación azucarada individual hoy se culpabiliza tanto, o tal vez más, que el placer sexual solitario. El doctor Carton hablaba, por otra parte, de una manera que no dejaba de recordar la denuncia de la masturbación hecha por el doctor Tissot en el siglo anterior (Biezunski, 1983; Fischler, 1987).

La parte maldita del azúcar, a los ojos de los contemporáneos, se revela igualmente en sus relaciones con la infancia: pone en peligro la autoridad de los padres. Hemos visto que, en la prensa, el azúcar se compara a menudo con una droga precoz y los niños con toxicómanos presentes o futuros. Para las madres de familia, la misma visión suele presentarse de manera más o menos latente.

Las golosinas se comen, pero no son un alimento; quitan el apetito, pero no alimentan. Sólo son tolerables si las controlan los padres. Los dulces tienen, en definitiva, un doble filo: sin duda ofrecen un medio de presión sobre el niño, pero este medio de presión es potencialmente amenazante. Por una parte, puede ser empleado por cualquiera, como lo indica la fantasmática del rapto, en la cual un desconocido ofrece al niño, encantado en el doble sentido de la palabra, un caramelo tentador. Por otra parte, puede incitar al niño, que querría acceder por sí mismo a los dulces con toda clase de conductas culpables: robo, disimulo, mentira, etc. Estas conductas se asemejan singularmente a la de la toxicomanía: los padres, pues, deben «destetar» a los niños del azúcar, enseñarles a autonomizarse en relación con esta «dependencia».

Una diferencia decisiva entre la época contemporánea y los siglos anteriores es el surgimiento de los mass media y el desarrollo de interacciones complejas entre ellos, el discurso médico y la demanda social de informaciones sobre la salud, en particular sobre la dietética y la nutrición. Como en el pasado, los médicos no son los últimos en tomárselas con el azúcar.

Así, en un corpus de 72 publicaciones de prensa francesa que he analizado en un período de diez años (1975-1985), 48 contenían artículos (268 en total) que trataban del azúcar, siempre de manera crítica. En esta muestra se abordan todos o casi todos los temas sacarófobos. Se pone en cuestión el azúcar por su responsabilidad en la caries dental, así como en la etiología de las enfermedades cardiovasculares;¹ se lo hace responsable también del aumento de la frecuencia de la obesidad, de la diabetes, de la hipoglucemia reaccional y de sus consecuencias (que van de los accidentes de carretera a la criminalidad, pasando por el divorcio), de la hiperactividad en el niño y esporádicamente de ser cancerígeno. Por fin, no se le perdona que esté cargado de «calorías vacías», con exclusión de nutrientes, vitaminas, sales minerales y, como consecuencia,

1. Según el nutricionista inglés Yudkin, el azúcar era responsable de la formación del ateroma y, por tanto, de la enfermedad coronaria (Yudkin, 1972). Hoy se ha abandonado esta tesis.

que sea responsable de carencias nutricionales¹ (Fischler, 1987).

El análisis de los artículos de prensa sobre el período muestra que algunos de estos temas han conocido favores fluctuantes. Así, el de los aditivos alimenticios: se le reprochaba al azúcar que estuviese a menudo asociado con colorantes u otros aditivos, en especial en los caramelos, y algunos defendían incluso la tesis de que estos aditivos eran responsables de una enfermedad, la hiperactividad infantil. Este tema está especialmente presente en la prensa a finales de los años setenta, con un pico en 1976. Ahora bien: la cuestión de los aditivos se ha planteado en Francia de manera especialmente aguda a principios de esta misma década, cuando las organizaciones de consumidores comenzaron a tener influencia en ocasión de ciertas campañas, una de ellas, precisamente, sobre los colorantes alimenticios.

Ocurre un poco lo mismo con los dos temas emparentados de los «azúcares rápidos» y de la hipoglucemia. Recordemos la tesis: siendo la sacarosa muy rápidamente absorbida («azúcar rápido»), tendería a provocar a cambio una fuerte descarga insulínica, ella misma responsable de una hipoglucemia reaccional. Algunos sostenían que habiéndose convertido la civilización entera en hipoglucémica a fuerza de consumir demasiado azúcar, esta hipoglucemia podía explicar una buena parte de la patología social (criminalidad y violencia, divorcios, accidentes de carretera) (Starrenkyj, 1981). Estos dos temas de origen norteamericano surgen, en nuestra muestra, hacia 1977, aumentan en 1982, culminan en 1983 (este año figuran, respectivamente, en el 34,5 y 26,1 por 100 de los artículos que tratan del azúcar o lo mencionan). Otros temas, al contrario, aparecen constantemente y no presentan ninguna fluctuación significativa: la obesidad, la caries dental, las enfermedades cardiovasculares pueden considerarse como el sustento permanente de las ideas de los media sobre el azúcar y los dulces.

La evolución más reciente se caracteriza por un declive de la

1. Con excepción de la caries dental, estas acusaciones se han abandonado actualmente, si se cree en el informe de los científicos comisionados por la Food and Drug Administration americana para redactar un análisis sobre el estado de la cuestión (Glinsmann, Irausquin y Park, 1986).

frecuencia de los temas específicos. Desde 1982, los artículos que tratan explícita o exclusivamente sobre el azúcar se han vuelto más raros (el 60,7 por 100 de los artículos estaban consagrados específicamente al azúcar en 1982; no superan el 17,4 por 100 en 1985). Además, hacen cada vez menos a menudo referencia explícita a una acusación precisa. En la mayoría de los casos se hace al pasar una alusión negativa al azúcar, como dándola por sentada («los inconvenientes del azúcar son bien conocidos»). Esta tendencia parece coincidir con la publicación en la prensa de algunos artículos que citan publicaciones científicas recientes donde se rehabilita, al menos en parte, al azúcar, mientras que los años anteriores, que yo sepa, los únicos artículos en los que aparecía positivamente eran recetas de mermelada¹ (Fischler, 1987). Pareciera que los efectos del azúcar hubiesen adquirido ahora notoriedad pública, como si estando establecida su reputación, se hiciera inútil formular en su contra acusaciones precisas.

Del análisis de las relaciones entre media y medicina surge claramente esto: aún en nuestros días es raro que cuando los médicos hablan del azúcar en los media, lo hagan sólo de una manera puramente «técnica». El discurso médico, cuando se dirige a los media, elige y trata los temas de manera a menudo selectiva, privilegiando a los que presentan connotaciones morales potenciales. Pero los media, por su parte, tienen tendencia a seleccionar, simplificar, dramatizar los propósitos de los médicos. Se encuentra una ilustración perfecta de este proceso en el tema de los efectos nefastos del azúcar en los niños, tema que ha conocido innumerables variantes y una gran fortuna en la prensa durante los años setenta. Se ajusta perfectamente con aquel que hemos encontrado en el imaginario de los padres: en 1979, en las Conversaciones de Bichat, una declaración de un pediatra a propósito de una encuesta sobre los caramelos en los parvularios da lugar, en nuestra muestra, a nueve artículos. El pediatra ha hablado, de manera tal vez retórica, de «toxicomanía». Los perí-

1. Véase, por ejemplo: «Le sucre réhabilite!», *Le Parisien Libéré*, 2 de mayo de 1985, a propósito de la publicación de un informe encargado por las profesiones de la chocolatería y de la confitería sobre *Part des glucides dans l'équilibre alimentaire* (Debry, 1985). En Estados Unidos, véase Shell, 1985.

dicos no dejan pasar la ocasión. *Ici-Paris* titula: «Los caramelos: la droga de los parvularios». *La Croix* (5 de octubre) y *Le Figaro* (4 de octubre) titulan y centran su artículo también sobre el tema de la costumbre e, implícita o explícitamente, de la toxicomanía. Los caramelos se convierten, de manera cada vez menos metafórica, en una droga o en precursores de una droga más dura (Biezunski, 1983; Fischler, 1987). Después de todo no es sorprendente, en estas condiciones, que el azúcar sea aparentemente considerado más peligroso que el alcohol por un médico militar que preconiza que se prohíba el consumo de bebidas azucaradas en provecho del vino y de la cerveza en las cantinas militares (Fromantin, 1985).

Entre las grandes tentaciones de la medicina (es quizá inicialmente una de sus razones de ser) figura la de ejercer su autoridad sobre los cuerpos sanos, sobre la vida cotidiana, sobre las costumbres. Hay una correspondencia paradójica entre la antigua y la nueva medicina, entre la medicina eterna y la medicina de hoy: la antigua medicina humoral es por naturaleza una medicina del «régimen de salud», del modo de vida, de la «dieta» (en griego, *dieta* significa modo de vida); la nueva medicina quiere también regir la relación cotidiana del individuo con su cuerpo. Está cada vez más centrada en la prevención, especialmente la de las enfermedades llamadas de civilización. Para fundar sus prescripciones, se funda cada vez más en la epidemiología. Pero la epidemiología, en materia de nutrición y de modos de vida, es una disciplina compleja y en muchos aspectos metodológicamente frágil. El vigor de las prescripciones y hasta de las políticas de salud pública que de ellas se extraen, muy a menudo no tienen una medida común con el rigor epistemológico, la fiabilidad de los métodos y la solidez de las interpretaciones: es lo que tendremos ocasión de ver de nuevo y más de cerca en los capítulos siguientes.

Tercera parte

El cuerpo del comensal

11. LA SOCIEDAD LIPÓFOBA

Las sociedades modernas se han vuelto «lipófobas»: odian la grasa. La cultura de masas, productora desenfrenada de imágenes, nos da a admirar cuerpos juveniles y esbeltos. Los cuerpos reales parecen afanarse, casi siempre en vano, por alcanzar estos modelos soñados o prescritos. Lo hemos visto: en la mayoría de los países desarrollados, una gran proporción de habitantes se sueña delgada, se ve gorda y sufre en apariencia ante esa contradicción. En Francia, en 1979, un sondeo IFOP indicaba que el 24 por 100 de los hombres y el 40 por 100 de las mujeres se consideraban «más bien demasiado gordos».¹ En 1989, la proporción era, respectivamente, del 43 y el 57 por 100 (Irlinger, Louveau y Métoudi, 1990). En Italia, en 1976, el 33 por 100 de los hombres quería adelgazar junto con un 47 por 100 de mujeres; diez años más tarde eran, respectivamente, 42 y 47 por 100.² Un 22 por 100 de los franceses estaba a régimen en 1985 (Haeusler, 1985), un tercio de los americanos en 1989, o sea, 80 millones de personas...³ La medicina ve en la obesidad un problema de salud pública: la consideran un factor de riesgo, que importa reducir para prevenir numerosas enfermedades, especialmente cardiovasculares. Mientras que los médicos se comprometían en una lucha contra las grasas destinada a prevenir patologías que afectaban más a los hombres, las mujeres se

1. *L'Express*, 30 de junio de 1979.

2. *La Repubblica*, 12 de diciembre de 1986.

3. *Total Health*, diciembre de 1989.

ponían frenéticamente a régimen. El deseo de ser delgada, el miedo obsesivo de engordar, o ambos a la vez, están en el centro de una patología del comportamiento alimentario, con predominio masivamente femenino (anorexia mental, bulimia) y que los psiquiatras, a diestro y siniestro, consideran típicamente moderna (cf. *infra*, cap. 13). La situación es, pues, contradictoria. Por una parte, la medicina, durante décadas, ha pedido a la población que adelgace y se empeña todavía en ayudarla con un éxito, dicho sea de paso, mediocre. Por otra parte, cada vez más, psiquiatras y nutricionistas condenan el culto excesivo de la delgadez femenina, alentado y sostenido, según ellos, por la cultura de masas y la moda; intentan cada vez más poner en guardia contra los efectos nefastos de los regímenes. En Estados Unidos, algunos proponen incluso reglamentar las representaciones del cuerpo femenino en los media.

El discurso médico contra la grasa y la obsesión general por la delgadez sostienen relaciones complejas. Podría creerse que la cultura de masas y la sociedad simplemente han interiorizado demasiado bien el mensaje dietético de los médicos. En realidad, la visión según la cual el discurso científico y médico se empeñaría en llevar bien alta la bandera del conocimiento para extender los beneficios de la ciencia a una sociedad reticente o pasiva no resiste el análisis: como veremos, discurso médico y discurso mediático, a propósito de la delgadez, han marchado muy a menudo al mismo paso, han sido influidos por las mismas representaciones y los mismos mitos, los cuales estaban ligados a los procesos sociales y a la evolución civilizatoria subyacentes.

LO GRUESO Y LO GRASO

La expresión «echar carnes»* se ha vuelto paradójica. Sus connotaciones de hoy son tan peyorativas que indica todo lo contrario de lo que literalmente establecería una de las acepciones de «echar»: «producir un organismo algo que brota de él»

* No hay equivalencia exacta en castellano del término francés *embonpoint*: «gordura», literalmente «en buen punto q estado». (N. del T.)

(María Moliner); «echar raíces, frutos, pelo, los dientes, etcétera» crecer, en definitiva. Para poner la letra de acuerdo con el espíritu de la época habría que acudir a la expresión «desechar carnes» (*malenpoint*).

El rechazo de la obesidad puede traducirse por un repudio de los obesos. No es muy difícil encontrar casos de discriminación a su respecto: así, en 1984, un electricista de Rennes fue despedido porque, según su patrón, su peso (123 kilogramos) lo volvía «inepto para el trabajo»,¹ y el caso no es, según parece, excepcional. En Estados Unidos, algunos estudios han mostrado desde los años sesenta que los obesos eran víctima de una discriminación de hecho: tenían menos oportunidades de ser admitidos en una universidad; a igual mérito, se prefería un candidato delgado a uno gordo cuando aspiraban a un empleo; una vez contratados corrían el riesgo de ser peor calificados que los delgados (Seid, 1989). La prensa comenta que la presión por la delgadez y contra la grasa es tal que se ha iniciado un movimiento de reacción contra estas discriminaciones: los gordos se han levantado como minoría oprimida y algunos militantes elevan el estandarte de la protesta bajo consignas como «*Fat is beautiful*» o *Fat people have more to offer* («Los gordos tienen más que ofrecer»). La responsable de una asociación americana de defensa de los gordos (National Association for the Advancement of Fat Americans), acudiendo a un relativismo cultural a ultranza, no ha temido declarar ante la prensa y dirigiéndose a los delgados: «En época de Rubens, los anormales habríais sido vosotros».² Y el actor Marlon Brando, durante una reunión de un «club de los gordos» creado, según parece, en Hollywood, afirmaba, por su parte, «que ser gordo en este mundo librado a los comerciantes de la delgadez, es ser revolucionario».³

Si la época parece especialmente «obesófoba», también se puede sostener simétrica y fácilmente que, en la época en que los únicos gordos eran los ricos, por ejemplo, en el siglo XIX, una gordura razonable era bastante bien considerada. Se la asociaba a

1. *Le Monde*, 4 de octubre de 1984.

2. *Le Journal du Dimanche*, 10 de octubre de 1981.

3. *Le Monde*, 26 de enero de 1984.

la salud, a la prosperidad, a la respetabilidad apacible. Se decía de un hombre algo gordo que «estaba –se comportaba– bien», mientras que la delgadez sólo sugería la enfermedad (la consunción), la maldad o la ambición desbocada. Ello ocurre aún a menudo, por otra parte, en muchas sociedades, llamadas tradicionales, del Tercer Mundo (Ley, 1980; De Garine, 1987). Y en la pieza de Shakespeare, Julio César declara que prefiere rodearse de hombres gordos y maduros antes que de jóvenes desgarbados y amenazantes: la delgadez de Casio es el signo de una voracidad rapaz y agresiva.

Es sorprendente comprobar que los juicios sobre lo grueso y lo graso, sobre el cuerpo grueso y los cuerpos grasos culinarios, han evolucionado de común acuerdo. La grasa, en la crónica de las costumbres alimenticias de la mayoría de los pueblos, suele ser muy apreciada y hasta solicitada. En los grupos llamados primitivos, los etnólogos notan frecuentemente una apetencia especial por ella: en las *Human Relations Area Files* sólo se mencionan casos de lipofilia. Entre los maoríes, por ejemplo, el *huahua*, una comida preparada con carne de ciertos roedores o pájaros conservados en grasa o manteca, se considera el alimento por excelencia y los *maoríes* aprecian toda forma de grasa (Best, 1942).¹ En el Antiguo Testamento, el ternero que se mata para festejar el retorno del hijo pródigo es «graso»; en francés, los días en que los católicos no hacen penitencia se califican de la misma manera.* En inglés, cuando se dice que una comida es «*rich*», hay que entender que es grasa. Todo esto ilustra la asimilación tradicional de lo graso a la festividad, a la abundancia, a la riqueza, y la glotonería lipófila que se observa en numerosas culturas. Pierre Clastres, en su *Chronique des indiens Guayaki*, nota que todos sus informadores atribuyen el valor gastronómico particular de la carne humana al hecho de que es «deliciosamente grasa». En las comidas donde se consume a los muertos de la tribu, se dispone una gran parrilla: por las barras corren gotas de grasa, y «para hacer que no se pierda este manjar, se las recoge con pinces que se chupan con mucho ruido» (Clastres, 1972). Se atribuye a un

1. Esta consulta de los *Human Relations Area Files* ha sido efectuada por Marie-Thérèse Ortola.

* Es el «jueves gordo o lardero» en castellano. (*N. del T.*)

campesino francés del siglo XVII esta fórmula: «Si yo fuese rey, no bebería más que grasa» (Hémardinquer, 1973). Escribe Vautrin, en el siglo XVIII, de los campesinos polacos: «El placer de estos hombres es, como el de los tártaros, el *kasza* regado con una grasa derretida sobre cuya especie no son muy delicados. Yo he visto un ejemplo en una fiesta preparada en medio de un jardín: cuando quisieron encender las lámparas, encontraron que los campesinos encargados de preparar la iluminación se habían comido la grasa».¹

La lipofilia tiene, sin embargo, sus límites. El observador sólo cuenta aquí la conducta de los campesinos polacos porque le resulta sorprendente o chocante. Los excesos lipófilos podían parecer repugnantes, en ciertas épocas, al menos en las clases superiores; es lo que parece expresar el autor de una obra de cocina de 1674, *L'Art de bien traiter*, cuando escribe: «(...) no hay nada más insoportable ni más desagradable que ver sobrenadar, por así decir, el aceite en las sopas y otros aliños, que son capaces de quitarnos el apetito e incluso provocar el vómito».² Consideremos además la etimología de algunos de los términos más corrientes para describir el cuerpo adiposo: indica fuertes connotaciones negativas. El latín *crassus*, que significa «espeso, grosero», ha dado *graisse* en francés, *grasso* en italiano («graso» en castellano), pero también *crasse* y *crass* en inglés (con el sentido de «grosero, burdo», como en la expresión «craso error» o «crasa ignorancia»). Esta proximidad no parece indicar una inclinación antigua en favor de la grasa. Si se puede decir que el apetito de lo graso está muy difundido en la especie humana, hay que matizar este enunciado. Parece, en efecto, que este gusto está fuertemente modulado por los códigos sociales: las comidas populares, a los ojos de las clases dominantes, son groseras, grasientas y pesadas (Bourdieu, 1979). Es posible que la apetencia sea en gran medida dependiente del estado nutricional y del balance energético. Los lípidos son la clase de nutrimentos más rica en calorías: en situación de equilibrio alimenticio precario, un alimento tan

1. En H. Vautrin, *La Pologne du XVII^e siècle vue par un précepteur français*, París, página 193, Calmann-Lévy, 1966.

2. Comunicado por J.-L. Flandrin.

energético puede sin duda, por sus efectos posingestivos, convertirse rápidamente en el objeto de un gusto marcado, mediante el tipo de mecanismo de aprendizaje puesto en evidencia por Booth (cf. *supra*, cap. 4; Booth, 1982).

La etimología de la palabra «obeso» no es menos peyorativa que la de grasa: el participio pasado (*obesus*), de *obedere*, significa «consumir, devorar», pero tiene también el sentido de «socavar, desgastar». Consideremos el siglo XIX, esa época famosa justamente por haber tenido la corpulencia en alta estima. En su *Fisiología del gusto*, Brillat-Savarin considera efectivamente la delgadez como la peor de las desgracias para una mujer (es menos grave para el hombre, porque «no disminuye su fuerza ni su vigor»): el estado más deseable es el que llama graciosamente «la gordura (*embonpoint*) clásica». El equilibrio es, por otra parte, aparentemente muy difícil de encontrar: «tener una justa proporción de gordura, ni demasiada ni poca, es para las mujeres el proyecto de toda su vida». Pero estas consideraciones se desarrollan en el marco de un capítulo enteramente consagrado a la obesidad y a los medios de combatirla, especialmente por el régimen. Brillat-Savarin le atribuye consecuencias muy nefastas: «La obesidad tiene una influencia enfadosa en los dos sexos en el sentido de que afecta a la fuerza y a la belleza. (...) Predispone también a diversas enfermedades, tales como la apoplejía, la hidropesía, las úlceras en las piernas, y vuelve a todas las demás afecciones más difíciles de curar» (Brillat-Savarin, 1841).

El siglo XIX, en Francia o en otros países, se preocupa, por cierto, por engordar a las mujeres demasiado delgadas (se las considera amenazadas por la consunción, la anemia o la clorosis), pero no ignora la necesidad o el deseo de adelgazar, especialmente para los hombres. Se lucha ya contra la gordura por el ejercicio: «No era alto; estaba un poco gordo y, para combatir la gordura, hacía de buen grado largas marchas a pie.»¹ El régimen adelgazante parece hacer su primera aparición en 1864, con la publicación por William Banting, un británico, de una *Letter on Corpulence*, donde cuenta cómo bajó más de veinte kilos siguiendo el régimen prescrito por Claude Bernard a los diabéticos. Se trata de

1. Victor Hugo, *Les Misérables*, I, XIII, citado en Robert.

un régimen pobre en hidratos de carbono, a base de carne magra, huevos pasados por agua y verduras. El libro tiene un enorme éxito y el régimen, bajo innumerables avatares, estará constantemente presente en el siglo siguiente. A finales del siglo XIX y desde principios del XX están muy difundidos los regímenes y las curas (Schwartz, 1986). En 1901, un periodista americano presenta así la situación en un artículo que constituye una especie de «banco de prueba comparativo» de los regímenes y tratamientos diversos propuestos en la época: «Esté o no la corpulencia en vías de aumento (...), lo cierto es que las demandas de tratamientos destinados a este estado del cuerpo humano abundan en las páginas de anuncios de la prensa cotidiana» (Wilson, 1901).

La cuestión que se plantea es en realidad saber no si Brillat-Savarin y sus contemporáneos apreciaban la obesidad, lo que no era evidentemente el caso, sino *dónde situaban el umbral*, dónde precisamente situaban el límite entre la delgadez y «la gordura clásica» para las mujeres o su equivalente masculino si existía alguno. No es, pues, exacto decir que en los países desarrollados contemporáneos se ha pasado lisa y llanamente de un modelo corporal proobeso a otro que sería antiobeso. En realidad, *el umbral socialmente definido de la obesidad ha bajado*. La variabilidad cultural de las normas y de las «etiquetas» sociales es indiscutible, pero lo que varía es menos la noción de exceso de peso (la obesidad) que las normas y los criterios que la definen, los límites que la bordean. Ciertos datos parecen confirmar esta hipótesis e indican incluso cómo pueden variar los umbrales cuantitativos entre diversas categorías sociales y étnicas. En una población de puertorriqueños de Filadelfia, Massara ha utilizado una serie de fotografías que representan, gracias a un procedimiento óptico, la misma persona con diferentes grados de corpulencia. Una muestra de la población por una parte, un grupo de médicos por otra, debían ordenar las imágenes por clases. Surgió, como era de esperar, que unos personajes, considerados como obesos a la vez por los médicos y por los americanos anglosajones, eran percibidos como normales por los puertorriqueños (Massara, 1980). Fallon y Rozin, con una técnica similar (utilizando dibujos y no fotografías deformadas), han puesto en evidencia, en una muestra de estudiantes de Filadelfia, la existencia de diferencias significa-

tivas entre hombres y mujeres en la percepción de la corpulencia ideal o deseable (Fallon y Rozin, 1985). Así, sin duda, en el siglo XIX, en Occidente, había que ser más gordo que hoy para ser juzgado obeso, y menos flaco para ser considerado delgado. Sin embargo, la obesidad no era una noción desconocida, ni tampoco un estado deseable.

Ha habido, pues, en todas las épocas, según toda probabilidad, una relativa ambivalencia en las representaciones de la grasa y de la gordura, y esta ambivalencia, como veremos en el capítulo siguiente, procedía sin duda de juicios morales y de apreciaciones socialmente diferenciadas.

EL ENGORRO DE SER GORDO: EL ASCENSO DE LA LIPOFOBIA

Si la obesidad ha cambiado de fronteras más que de sentido, la situación parece hoy más clara en lo que concierne a la grasa propiamente dicha. Lo que caracteriza en realidad a nuestros contemporáneos, y que resulta diferente de todo lo que se ha conocido en el pasado, es que parecen desear un cuerpo *absolutamente* desembarazado de toda huella de adiposidad: sólo el músculo es noble. Y esta aspiración se inscribe en un contexto general de depreciación creciente de la grasa. La execración moderna de lo graso no se atiene ya a los tejidos que acolchan los cuerpos: se extiende cada vez más a los lípidos que circulan en nuestro organismo y aun a los cuerpos grasos que bullen en nuestras sartenes y en nuestras ollas. El colesterol ha conocido un gran destino médico-mediático al hacerse objeto de una verdadera diabolización. El gusto mismo ha cambiado, hasta el punto de que los cuerpos grasos que antes tenían una función y un lugar esenciales en la cocina, como mediadores entre el fuego y los alimentos o como comida por sí mismos (la carne grasa), hoy revuelven el estómago más que despertar entusiasmo.

En nuestra civilización, pues, se ha producido algo que ha modificado profundamente la relación con el cuerpo y, al mismo tiempo, con lo que éste incorpora. La grasa se ha convertido cada vez más en objeto de temor y de disgusto. En el período que va desde finales del siglo XIX a nuestros días, este ascenso de la

lipofobia se ha operado simultáneamente en tres frentes distintos; la medicina; la moda y la apariencia corporal; la cocina y la alimentación cotidiana.

Hasta el siglo XX, si en el hombre, en todo caso, se consideraba generalmente una cantidad razonable de grasa como un signo de respetabilidad, es porque se la pensaba en términos casi económicos, como un capital o un ahorro. Ella reflejaba, en definitiva, una buena gestión del capital corporal, lo que permitía hacer un augurio favorable sobre el patrimonio financiero de quien la llevaba. Había en cierta medida adecuación simbólica entre la grasa y el capital: la grasa era asimilada a un capital-salud y en este sentido el que poseía una pequeña reserva no tenía menos méritos que quien, por su buena gestión «de padre de familia» (los mismos términos del Código Civil), había acumulado un peculio en previsión de los días difíciles. Las connotaciones comienzan a cambiar progresivamente al acercarse este siglo: la obesidad se muestra cada vez más a menudo como manifestación del acaparamiento egoísta, en un contexto con frecuencia claramente político. La grasa aparece cada vez más no como una reserva de seguridad, signo de una gestión ahorrativa y razonada, sino como un abuso parasitario, una acumulación irrazonable y logrera, una retención perjudicial (Beller, 1977; Schwartz, 1986; Seid, 1989).

Lo destacable es que el pensamiento médico parece en gran medida seguir la misma evolución, si no precederla. En el siglo XIX, como se ha visto, la delgadez es signo de consunción. En el siglo XX, después de los progresos de la investigación en fisiología de la nutrición, el descubrimiento de las vitaminas, se comprueba que relativamente pocas investigaciones se refieren a las funciones biológicas del tejido adiposo. Al contrario, a partir de este siglo, las grasas serán consideradas cada vez más como tejidos inútiles, sin función biológica particular. Esta concepción «parasitaria» de la grasa se difundirá cada vez más en los años treinta y sobre todo después de la Segunda Guerra (Seid, 1989).

La modificación progresiva del punto de vista médico y estético sobre la grasa y los tejidos adiposos en América del Norte y en Europa occidental coincide sin ninguna duda con trastornos profundos en el transcurso de la civilización, en especial en las

capas superiores de la sociedad, a finales del siglo XIX y a principios del XX. Acompaña o traduce otros cambios, que conciernen a la relación con la técnica, la división de los papeles sexuales, la concepción del individuo y de sus relaciones con la colectividad y hasta la división del trabajo social. La técnica revoluciona la vida cotidiana de las capas dominantes. La calefacción, los equipos de confort y de higiene doméstica (aseos, cuartos de baño, etc.), favorecen los cuidados corporales. El movimiento, la velocidad, se valorizan cada vez más; los baños de mar, el deporte, se vuelven cada vez más accesibles a las mujeres. Mientras que el papel y el estatus de la mujer evolucionan lentamente, el cuerpo femenino se libera progresivamente de sus trabas y corazas estéticas (cf. *infra*, cap. 13).

DE ECHAR CARNES AL DESECHO DE CARNES

El ascenso de la lipofobia, fundada en tendencias civilizatorias «pesadas», se manifiesta casi simultáneamente en varios países y en varias zonas de la sociedad, aparentemente muy alejados unos de otros. Las compañías de seguros americanas han cumplido un papel decisivo en la génesis del fenómeno.¹ A finales del siglo XIX, en Estados Unidos, el desarrollo de un nuevo mercado, el del seguro de vida, ha despertado su interés. Son ellas, pues, las que han comenzado a cuestionar la obesidad como factor de riesgo mortal. La New York Life, hacia 1890, busca indicadores de salud que podrían permitirle evaluar mejor el riesgo representado por cada asegurado. El análisis estadístico de sus ficheros revela la existencia de una mortalidad precoz entre los individuos más altos, más delgados, pero sobre todo más gordos que la media: es esta última correlación la que causará impacto. Ante estos descubrimientos, en 1909, Brandeth Symonds, un médico ligado a las compañías aseguradoras, critica explícitamente la idea según la cual la grasa almacenada en el cuerpo sería comparable a

1. Los desarrollos que siguen, en especial los concernientes al papel de las compañías de seguros americanas, remiten ampliamente a la obra de Roberta Pollack Seid, *Never too thin* (Seid, 1989).

los ingresos hechos en la caja de ahorros. Al contrario, anuncia, el hecho de ser gordo —sólo sería un 10 por 100 por encima de la media para su estatura— «reduce universalmente la duración de vida».

El papel de los seguros en la iniciación de este proceso es revelador de las corrientes profundas sobre las que se apoya. El retroceso del fatalismo, la búsqueda de una protección contra los imprevistos de la vida, se convertirán en un componente esencial de la civilización individualista que, un siglo más tarde, confiará cada vez más a la medicina y a la ciencia la tarea de determinar el camino a seguir para protegerse contra las incertidumbres, la vejez, la enfermedad y sobre todo el azar último, la muerte, percibida cada vez más no como una fatalidad, sino como un accidente, una perturbación debida a la negligencia o a la irresponsabilidad. El discurso sobre la salud y la obesidad, en especial, será más que nunca un discurso moral, fundado en la responsabilidad individual, pero también sobre la culpabilidad.

En 1951 son las estadísticas de otra compañía neoyorquina, la Metropolitan Life, las que, a su vez, ponen en evidencia una correlación entre sobrepeso y mortalidad. Louis Dublin, el autor de estas investigaciones, sería el autor de la fórmula «Nos cavamos la fosa con nuestros dientes», que pronunció en 1951 (Seid, 1989). Dublin y sus colaboradores, analizando los datos recogidos entre asegurados de la Metropolitan Life, concluyeron que la obesidad aumentaba de manera muy espectacular la mortalidad: los hombres que presentaban una obesidad pronunciada tenían una mortalidad superior en un 70 por 100 a la de los hombres de peso medio. Entre las mujeres, la mortalidad era menos elevada: 61 por 100. Los individuos «moderadamente obesos» de los dos sexos tenían una mortalidad superior de un 42 por 100 a la media. Pero se planteaba una pregunta, precisamente la que nos hemos hecho antes: ¿dónde había que hacer comenzar la obesidad?

Desde 1923, las compañías de seguros americanas habían elaborado la noción de «peso ideal»: se trataba de determinar cuál era el peso (en función de la estatura) estadísticamente correlacionable con la esperanza óptima de vida. La grasa no se ponía explícita ni directamente en cuestión, ya que el discurso sanitario

de los epidemiologistas de la compañía aseguradora se refería a esta noción a fin de cuentas muy nueva: el peso. Las balanzas públicas habían hecho su aparición casi por la misma época en Estados Unidos y desde 1927 el *New York Times* comentaba que tenían un gran éxito: en ese año, 40.000 balanzas habían realizado 500 millones de pesos (Schwartz, 1986). Desde los años veinte, ciertos restaurantes americanos anunciaban en los menús la cantidad de calorías de cada plato y proponían a sus clientes incluso una balanza para pesarse (Levenstein, 1988).

Dublin publicó, por su parte, a partir de 1942, una tabla de los pesos ideales para los hombres y las mujeres (en función de la estatura). Téngase en cuenta que el aumento de la mortalidad comprobada se había calculado en relación con la media de los pesos *reales* y no en relación con el peso ideal, claramente inferior. Las normas de la Metropolitan Life prescribían explícitamente a los individuos que tendiesen a un peso *inferior* a esta media real observada. Para Dublin, la sobrecarga ponderal (*overweight*) comenzaba en un 10 por 100 por encima del peso ideal y la obesidad en un 20 o 30 por 100: así, los pesos reales observados (sobre los que, sin embargo, se habían calculado las estadísticas de mortalidad) se enmarcaban dentro de lo patológico. Así, pues, era toda la población la que debía ponerse a régimen: lo normal, en suma, se volvía patológico o, en el mejor de los casos, simplemente patógeno. Sólo fue más tarde, en otros estudios, cuando Dublin mostró que el hecho de perder peso tenía como efecto reducir el riesgo a la media o inclusive por debajo.

Las estadísticas de Dublin han sido desde entonces criticadas. Hay acuerdo general hoy en admitir que contenían cierta cantidad de rodeos «que favorecían» a los delgados. La muestra inicial (26.000 hombres y 25.000 mujeres asegurados entre 1925 y 1934) estaba lejos de ser representativa de la población americana o, mucho más, de la población mundial. El rigor de la recogida de datos era muy cuestionable (el peso se efectuaba con ropa y calzado y para el 20 por 100 de los individuos se limitaban a anotar el peso indicado por cada uno sin verificarlo). Los estudios realizados a continuación probaron que los individuos más corpulentos tenían clara tendencia a declarar un peso más bajo del real. Por fin, y sobre todo, sólo se pesaba una vez a los individuos,

cuando suscribían su póliza de seguro, y el estudio no tenía en cuenta, pues, ni la edad ni el aumento de peso normal con la edad: se suponía que cada uno, sea cual fuere su edad, tenía el peso ideal para una persona de veinticinco años. Ahora bien: con la edad, las enfermedades crónicas se vuelven más frecuentes y el peso tiende a aumentar. Lo que Dublin, según ciertos críticos, habría demostrado es que los viejos mueren más frecuentemente que los jóvenes (Seid, 1989)... Desde el punto de vista de los aseguradores, hay que destacar que el asunto no perjudicaba de ningún modo, sino todo lo contrario, a los intereses de las compañías: si, más allá de las normas de la Metropolitan Life, cada gramo suplementario aumentaba la mortalidad, este riesgo suplementario ¿no justificaba una sobreprima? La cuestión del nexo entre las normas dictadas sobre la base de las encuestas de la Metropolitan Life y los intereses de los aseguradores no llegó a plantearse, ni siquiera en las épocas en que, sin embargo, se atacaban constantemente las maniobras de los *lobbies* del sector agroalimentario, sobre todo en Estados Unidos.

Sea como fuere, los estudios de la Metropolitan Life sirvieron de base a una vasta campaña de las compañías de seguros para incitar a la población a perder peso. Los médicos americanos, sometidos a una intensa campaña, adoptaron fácilmente las conclusiones y se plantearon el deber de difundirlas y de preconizar el adelgazamiento generalizado. La prensa dio un eco considerable a la campaña médica, la cual se apoyaba exclusivamente en los datos de la Metropolitan Life. Las normas de peso dictadas por Dublin y la Metropolitan Life se volvieron, si no tablas de la ley, al menos una referencia corriente y casi exclusiva en la determinación de los modelos corporales médicamente deseables. El peso científico de Estados Unidos influyó de manera durable en la investigación médica internacional.

Fue a partir de los años cincuenta cuando la imagen médico-científica de las grasas se modificó profundamente. Mientras que treinta años antes las polémicas científicas se enzarzaban todavía sobre la cuestión de saber si los tejidos adiposos tenían un papel útil o nefasto, en los años cincuenta se los tiene por francamente amenazantes. El *colesterol* —una grasa— comienza a ocupar un lugar importante en el discurso médico y en el imaginario de la

morbosidad. En cuanto a los tejidos grasos «visibles», la posición que parece inspirar implícitamente a los discursos es que no cumplen ninguna función biológica particular y que son, en realidad, patógenos (Seid, 1989). Sin embargo, estas tesis no fueron objeto de ninguna demostración. Las investigaciones realizadas desde entonces parecen, por el contrario, indicar cada vez más una complejidad muy grande de la naturaleza y de las funciones de los tejidos adiposos (Björntorp, 1985).

La tesis, mucho tiempo indiscutida, según la cual la obesidad, es decir, la grasa, sería patógena y todo adelgazamiento salvador, desde hace unos años se ha relativizado o suscita por lo menos nuevas interrogantes. Adoleciendo los estudios epidemiológicos de las compañías de seguros de los fallos que hemos señalado más arriba, se han realizado en los años setenta otras encuestas, con una metodología más rigurosa. Han dado resultados a menudo inciertos o contradictorios, de los que los autores más respetados de ese ámbito se limitaban recientemente a extraer la conclusión que sigue: «no se ha establecido que la obesidad sea por sí sola un riesgo de mortalidad precoz» (Van Itallie y Simopoulos, 1982). Ciertos estudios, en efecto, parecen haber indicado que los individuos «ligeros o moderadamente obesos» podrían tener una esperanza de vida mucho mayor que aquellos que están por debajo del peso medio. Una de las más importantes encuestas epidemiológicas, el estudio de Framingham (del nombre de la pequeña ciudad de Nueva Inglaterra donde se llevó a cabo), lanzado en 1949, ha mostrado incluso que la curva de la relación entre la mortalidad y el peso tenía la forma de una J, es decir, que las tasas de mortalidad son significativamente más elevadas que la media en los dos polos del peso, entre los sujetos más gordos, pero también entre los más delgados (Sorlie, Gordon y Kannel, 1980). Este último punto se explicaría sobre todo por el hecho de que, entre los más delgados, hay muchos fumadores: los efectos de la delgadez y los del cigarrillo son, pues, imposibles de distinguir. Resulta, por tanto, que la correlación *directa y lineal* entre peso y mortalidad precoz de la Metropolitan Life parece perder su consistencia por estos datos. También la pierde por los del estudio llamado «de los siete países» de Ancel Keys (Keys, 1980), por los de una encuesta sobre los empleados de la Compañía de Gas de

Chicago (Dyer, Stamler *et al.*, 1975) y por los aseguradores americanos mismos: la Metropolitan Life, en 1983, publicó nuevas tablas de pesos y de alturas basadas en los datos de la encuesta de las compañías de seguros de 1979 (Metropolitan Life Foundation, 1983). Ya no se trata de peso «ideal», «deseable», ni siquiera «alcanzable», sino simplemente de peso «con el cual los individuos deberían tener la mayor longevidad». En realidad, en los años ochenta se ha asistido en la comunidad científica a un cuestionamiento o al menos a una nueva discusión de tesis tenidas por sólidas durante veinte o treinta años y cuyas consecuencias se habían ya intentado controlar en las políticas de salud pública.

LA VISIÓN DIABÓLICA DEL COLESTEROL

Las luchas que rodean la cuestión del colesterol recuerdan las que conciernen a la obesidad, y a la que están, por otra parte, ligadas. En este caso, también la epidemiología ha cumplido un papel esencial. En efecto, el estudio comparativo sobre siete países de Ancel Keys, realizado después de la última guerra, atrajo la atención sobre la correlación entre las tasas de colesterol sanguíneo y la frecuencia de los infartos de miocardio (Keys, 1980). Fue en los años sesenta cuando la mala reputación del colesterol comenzó a superar las esferas exclusivas de la medicina, con la ayuda de los media.

El colesterol es una sustancia indispensable para el organismo. Es, en efecto, un constituyente importante de las membranas celulares y cumple un papel en la elaboración de numerosas hormonas. En su mayor parte es sintetizado por las células, especialmente las del hígado, proveniendo el resto de la alimentación. El exceso de colesterol es reconocido hoy como uno de los principales factores de riesgo de las enfermedades cardiovasculares (Fricker, 1989). Pero desacuerdos cada vez más violentos oponen a los científicos en lo que concierne a la conducta a adoptar en materia de salud pública y de prevención del riesgo cardiovascular. Por un lado, las posiciones intervencionistas preconizan campañas de educación alimentaria de masas y la utiliza-

ción sistemática de medicamentos para hacer bajar las tasas de colesterol sanguíneo. Por el otro, las tesis más moderadas proponen sólo intervenir en las categorías de poblaciones llamadas «de alto riesgo» o de tener en cuenta, caso por caso, los diferentes factores de riesgo presentes en cada individuo. No obstante, la polémica se focaliza en realidad esencialmente sobre la interpretación de los datos experimentales, pero sobre todo epidemiológicos (Moore, 1989).

Por una parte, se plantea un problema de normas y de umbrales, cuyo tratamiento no deja de recordar al de los «pesos ideales» en materia de obesidad: ¿cuál es el umbral peligroso y qué objetivo debe fijarse para hacer bajar las tasas de colesterol? En Estados Unidos, el National Institute of Heart, Lungs and Blood, promotor de una campaña de masas lanzada en 1987, es el más intervencionista: la tasa deseable se situaría por debajo de 2 g/l. Más allá de 2,40 g/l, los individuos deben seguir un tratamiento bajo control médico: régimen al principio, medicamentos en caso de fracasar. Entre 2 y 2,39 g/l, se dice que los sujetos están «en el límite» y, si presentan un factor de riesgo suplementario (dos para las mujeres), deben ellos también someterse a un tratamiento médico. Ahora bien: esta zona «límite» corresponde en realidad a la tasa media observable en la población: en el caso de la obesidad, en una lógica análoga, las tablas de la Metropolitan Life fijaban el peso ideal *por debajo* de los pesos más frecuentemente observados. En el caso del colesterol, una parte muy grande de la población es situada, en suma, en el campo de lo patológico: según las normas definidas por el National Cholesterol Education Program de 1987, un 25 por 100 de la población adulta de Estados Unidos resulta afectada, es decir, 40 millones de personas. La expresión «enfermedad de civilización» toma aquí todo su sentido. La medicina ejerce en este caso plenamente su función de «productora de las categorías sociales de salud y de enfermedad» (Herzlich, 1984). Esta función resulta especialmente evidente cuando, como aquí, «numerosos “síntomas” existen de modo permanente en una población “normal” sin dar lugar a una “enfermedad”. El saber médico es, pues, más que una lectura; es un proceso de construcción de la enfermedad en tanto situación social marcada por el signo de la desviación. El

médico no hace más que explicar un estado de enfermedad en sí mismo evidente, al que crea asignándole la noción de norma alterada. Nombra la desviación biológica y, al hacerlo, crea la desviación social» (Herzlich, 1984, págs. 195-196).

El segundo tema de los debates concierne a la eficacia de las medidas contra la hipercolesterolemia, régimen o medicamentos, en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. En Estados Unidos se han llevado a cabo vastos y sistemáticos estudios para verificar si, utilizando las drogas disponibles para bajar la tasa de colesterol de una población, se podía a la vez bajar su tasa de mortalidad coronaria. Los resultados han sido en general decepcionantes. Fricker los resume así: «Si la morbilidad coronaria ha bajado gracias a los tratamientos, ninguno ha podido reducir la mortalidad total (al estar todas las causas confundidas)» (Fricker, 1989). En realidad, los cinco principales ensayos en los cuales la reducción de la colesterolemia ha sido probada han mostrado que «no sólo no se reducía la mortalidad no cardiovascular, sino que tal vez aumentaba» (Oliver, 1990). En el momento en que escribo estas líneas, no se ha logrado un acuerdo general, si bien se proponen diversas hipótesis para explicar este fenómeno.

Otras críticas se dirigen a los defensores del intervencionismo anticolesterol.¹ Unas esgrimen la poca eficacia de los regímenes o incluso de los tratamientos medicamentosos sobre las tasas de colesterol. Otras incluso se apoyan en datos epidemiológicos para lanzar la hipótesis según la cual las tasas de colesterol demasiado bajas presentarían otros peligros, especialmente la frecuencia acrecentada de ciertos cánceres o de los ataques cerebrales. Los regímenes mismos se ponen en cuestión: los que reducen el aporte lipídico y reemplazan las grasas saturadas por grasas poliinsaturadas podrían tener efectos negativos en las mujeres (claramente menos afectadas por la enfermedad coronaria que los hombres) y aumentar más bien la patología en ellas (Fricker, 1989). Mientras que durante años las prescripciones dietéticas

1. Se encuentra una buena presentación, aunque polémica, en la obra de Thomas Moore, *Heart Failure*, que constituye un ataque en regla contra el National Cholesterol Education Program (Moore, 1989).

recomendaban evitar los alimentos ricos en colesterol del mismo modo que los cargados de grasas saturadas, una buena parte de los especialistas son hoy escépticos sobre el papel de este colesterol alimenticio en la elevación de la tasa de colesterol sanguíneo. En 1989, un grupo de médicos y de investigadores prestigiosos (American Council on Science and Health) publicó un comunicado muy crítico con respecto al National Cholesterol Education Program, afirmando que «se ha exagerado el papel del colesterol en las enfermedades cardíacas, inquietando así inútilmente a la población», así como las pruebas de medida del colesterol sanguíneo son «tristemente conocidas por su imprecisión». Más recientemente todavía, en Francia, M. Apfelbaum, uno de los especialistas más renombrados de la nutrición médica, ha sostenido posiciones al menos tan críticas: «Se comprende menos aún el ascenso en potencia del temor del colesterol cuando, desde hace unos diez años [...], en todos los países industrializados el predominio de los accidentes coronarios está claramente a la baja» (Apfelbaum, 1990). Moore sostiene un punto de vista semejante, recordando que, en Estados Unidos, la tasa de mortalidad coronaria ha disminuido en un 43 por 100 entre 1963, punto más elevado, y 1986 (Moore, 1989).

Las críticas del intervencionismo de masas proponen una aproximación mucho más diferenciada y precisa, fundada en la apreciación caso por caso de otros factores de riesgo además del colesterol. Afirman con frecuencia que las posiciones intervencionistas son vigorosamente sostenidas por los laboratorios farmacéuticos que producen medicamentos hipocolesterolemiantes, para los que los mercados potenciales son grandiosos (también lo son, por otra parte, para los laboratorios de análisis médico y los mismos médicos). Pero los adversarios de este intervencionismo, por su parte, se expresan a veces en reuniones patrocinadas por industriales del sector agroalimentario directamente interesados, también ellos, en las posiciones de la salud pública que generan los lípidos. Estas oposiciones de intereses se manifiestan cada vez con mayor frecuencia en unos procedimientos institucionalizados llamados «conferencias de consenso». Se supone que las conferencias de consenso permiten obtener un acuerdo en la comunidad científica sobre el estado de los conocimientos y la conducta a

seguir en materia de clínica, así como en materia de salud pública. Las numerosas conferencias de consenso que han tenido lugar hasta el presente en diferentes países han solido aparecer en realidad como lugares de negociación, a veces de enfrentamiento, entre los diferentes grupos de intereses, por intermedio de los expertos que ellos sostienen.

El cuestionamiento del colesterol, las campañas que se han realizado, los enfrentamientos y mudanzas de doctrina, han tenido efectos importantes en las conductas y las ideas alimenticias en los países desarrollados. En la mayoría de estos países, en efecto, se ha visto disminuir el consumo de los alimentos sospechosos para el público, con o sin razón, de ser nefastos en el plano cardiovascular o ricos en colesterol. En Estados Unidos, el consumo de carne, de huevos, de mantequilla ha disminuido, mientras que aumentaba el de pescado. En Francia, como hemos visto, el de mantequilla descende, el de carne roja declina. Nuevos mercados se han abierto con productos que afirmaban sus ventajas en este plano, buscando el apoyo del mundo médico. Los grandes grupos agroalimentarios, después de haberse esforzado en una primera etapa en contradecir o minimizar las acusaciones que perjudicaban a sus productos, han adoptado cada vez más la estrategia contraria e intentado explotar los mercados potenciales que abren las inquietudes dietéticas. Gigantes del sector agroalimentario o de la química, como Monsanto o Procter & Gamble, desarrollan sustitutos de la grasa, sin calorías y sin colesterol, de los que esperan que podrían tener en el mundo un éxito comparable a los de los sustitutos del azúcar. Kellogg se ha asociado a la campaña de la American Medical Association contra el colesterol lanzando un nuevo desayuno rico en fibras. La cacofonía dietética se alimenta con la dramatización de las informaciones a propósito de las «enfermedades de civilización», de los efectos nefastos del colesterol y de las grasas. Los títulos de los periódicos no retroceden ante los efectos inquietantes: «Colesterol: reducirlo o morir»; «Peligro en el plato» (*Le Monde*, 5 de octubre de 1988); «The Food You Eat May Kill You»¹ (*Time*, 8 de agosto de 1988), etcétera.

No solamente se incrimina a la grasa a través del colesterol y

1. «Lo que coméis puede mataros.»

el riesgo cardiovascular: también se la cuestiona hoy a propósito del cáncer. Es sorprendente comprobar, por otra parte, que cada vez más los alimentos o los nutrimentos incriminados o prescritos en la prevención de las enfermedades cardiovasculares y del cáncer tienden a ser los mismos.

Las sospechas de los epidemiologistas se fundan en la observación de correlaciones estadísticas. En un primer momento se aísla a las poblaciones que presentan un alto riesgo para tal o cual forma de cáncer. Se procede luego a correlacionar la incidencia de esta forma de cáncer con las prácticas alimentarias. Se utilizan igualmente con frecuencia las indicaciones que aportan las poblaciones migrantes: en el país de acogida, la incidencia de las patologías en cuestión tiende a menudo a aproximarse, en la segunda o tercera generación, a la de la población autóctona. Así, en los países donde se come más grasa, la incidencia de ciertos cánceres resultaría más fuerte (Langley-Danis, 1983). Los estudios en este sentido se multiplican: aquí, un estudio sobre un millar de habitantes de Wisconsin encuentra una correlación negativa entre el consumo precoz de legumbres frescas (especialmente los brécolis, la coliflor y la ensalada) y el cáncer de colon; allá, otro estudio sobre 1.700 chinos concluye que los individuos que consumen más ajo y cebolla tienen un riesgo de cáncer del estómago inferior en un 40 por 100.¹ Pero la existencia de una simple correlación, recuerdan los mismos epidemiologistas en la prensa, no implica de ningún modo una relación de causalidad: «Si se comprobase que quienes hacen una triple apuesta en el hipódromo tienen más cánceres que la media, habría que interrogarse sobre sus consumos en la cafetería antes de que acaben la carrera los caballos» (Gruhier, David y Bonnot, 1985). Se cita igualmente, en apoyo de esta incitación a la prudencia, el ejemplo de un estudio sobre el café que había parecido indicar que la mortalidad de los bebedores del mismo era más elevada que la de los no consumidores, pero había olvidado distinguir a los fumadores de los no fumadores: no obstante, el consumo de tabaco es más frecuente entre los bebedores de café que entre los no

1. *International Herald Tribune*, 19 de mayo de 1988; *International Herald Tribune*, 19 de enero de 1989.

bebedores, y el excedente de casos entre los consumidores de café se explicaba por su consumo de tabaco (Moore, 1989).

A pesar de estas dificultades metodológicas y de estas incertidumbres, unas conclusiones muy frágiles y muy provisionales se han transformado desde hace mucho tiempo en recomendaciones de salud pública, en especial en Estados Unidos, por instituciones médicas o científicas (Academia de las Ciencias, National Center Institute, Surgeon General, American Cancer Society, etc.). Se han emprendido unos programas internacionales cada vez más ambiciosos para comprobar en vastas poblaciones los efectos preventivos o incluso curativos de ciertos nutrimentos (Allain-Réginault, 1988).

El medio ambiente es rico en factores de riesgo potenciales tan dignos de interés, para la epidemiología, como la alimentación, sean climatológicos, geológicos, fisicoquímicos u otros. La variabilidad cultural de los pueblos es tal que se podría pensar en incriminar como hipótesis a un número virtualmente ilimitado de prácticas, indumentarias, higiénicas, sexuales, corporales, etc. Sin embargo, todo sucede como si los epidemiologistas cediesen a veces a una inclinación que los lleva a buscar prioritariamente en la alimentación las pistas que pueden conducir a la explicación de las patologías diferenciales. Esta inclinación puede justificarse a menudo, probablemente, en un plano metodológico, pero es forzoso comprobar que corresponde también a la que aparece como una de las constantes de la percepción humana de las relaciones entre el cuerpo y la alimentación: el principio de incorporación, que ya hemos encontrado en varias ocasiones. Si la máxima «somos lo que comemos» corresponde a una creencia o una representación universal, es posible que un sentido, por así decir, innato, oriente las búsquedas. La existencia de tal sentido, por otra parte, no bastaría para descalificar los resultados positivos eventuales de estas investigaciones, pero habría que admitir entonces que se alcanzaron por el efecto de una especie de *serendipity** y no por el ejercicio de una implacable racionalidad científica.

El examen de la historia reciente de las posiciones y de las

* Facultad propia del héroe del cuento de hadas *The Three Princes of Serendip* y que consiste en encontrar cosas valiosas o agradables sin buscarlas. (*N. del T.*)

acciones médicas a propósito de la obesidad y de las grasas muestran, pues, como ya lo viéramos en el caso del azúcar, que la medicina y la ciencia no se han protegido de ningún modo, desde luego, de los pesos o de las fluctuaciones que la historia, la sociedad, la cultura, las fuerzas económicas, el cambio social determinan en las ideologías, los fantasmas, los mitos. Se unen a ellos o incluso, muy a menudo, los preceden y los anuncian. Se puede encontrar una prueba suplementaria en el hecho de que la evolución reciente de las prescripciones médicas tales como acabamos de examinarlas converge de manera sorprendente con la evolución de las costumbres alimenticias, de la estética culinaria e incluso, como veremos, de la estética corporal. Podríamos sentirnos tentados a pensar que, si así ocurre, se debe simplemente a que la medicina y la ciencia influyen en las costumbres, y especialmente en las costumbres alimenticias: es el caso, por cierto, de cuando se observa la evolución de los consumos alimenticios «condenados» por la medicina. Pero los ejemplos del azúcar, de la obesidad y de la lipofobia nos muestran de manera suficiente que el fenómeno es más complejo y se ejerce en los dos sentidos: los juicios morales sobre el azúcar, así como los prejuicios sobre la grasa, son el objeto de los científicos tanto, si no más, que el de los profanos, y sólo se explican por tendencias sociales preexistentes: médicos y eruditos son afectados también por los movimientos profundos de la civilización y de la sociedad. Como escribe C. Herzlich, la medicina procede de lo social y produce lo social (Herzlich, 1984).

REFORMA Y UTOPISMO ALIMENTARIOS

La tentación de dominar la alimentación para «racionalizarla» es tal vez tan antigua como la alimentación. Existe desde muy larga data un «utopismo» alimentario, es decir, un tipo de intento normativo tendente a reformar más o menos radicalmente las elecciones y las conductas alimenticias. El proyecto racionalizador suele estar ligado, parece, a la acción de ciertas instituciones, a menudo coercitivas.

La palabra ración empleada en sentido alimenticio es de

origen militar y parece remontarse al ejército francés del siglo XVII (Corvisier, 1964). En el siglo XVII, todos los diccionarios definen «ración» en un sentido militar: «La parte fijada de víveres o de bebida, o de forraje, que se da a los soldados o a los marineros para vivir y subsistir cada día.»¹ El término habla por sí mismo («ración» y «razón» están ligadas etimológicamente): se trata de optimizar la relación costo-beneficio en materia de alimentación, pero también de afirmar y de consolidar un control máximo. El ejército, la prisión, el hospital, la escuela, antes de ellos las comunidades religiosas (*la regla* monástica), han considerado la comida a la vez como un medio y una apuesta esenciales del control que ejercen sobre los individuos.

Los estados autoritarios modernos han sentido a menudo la tentación o el capricho de *regimentar* el régimen alimenticio, sin duda porque el éxito de una ambición tal habría rematado el control que buscan ejercer sobre los cuerpos y las almas. Así, en 1978, en Nicaragua, el dictador Anastasio Somoza anunciaba a la prensa asombrada que se aprestaba a lanzar, en un país donde la proporción de niños subalimentados estaba entre las más elevadas del mundo, un programa destinado a luchar contra la «sobrenutrición.»² El 19 de octubre de 1981, Nicolae Ceausescu aparecía en la televisión rumana para anunciar que la sobrealimentación amenazaba a la salud pública. Unos meses más tarde, un informe publicado por el órgano del partido hacía saber que «es de interés para cada uno saber cómo, cuánto y cuándo debe consumir para mantenerse sano, vigoroso, creador, apto para el trabajo, y evitar una vejez prematura.»³ En realidad, el programa en cuestión anunciaba las restricciones suplementarias que se impondrían cada vez más a la población por la política económica gubernamental.

En el pasado, demasiado a menudo es por el lado de la alimentación como las poblaciones migrantes, las minorías étnicas, ciertas categorías sociales, han sido objeto de tentativas de integración y de asimilación. Los orígenes de la nutrición como

1. Furetière, *Dictionnaire universel*, 1690.

2. *Le Monde*, 31 de octubre de 1978.

3. *Le Quotidien de Paris*, núm. 885, 30 de septiembre de 1982.

disciplina médica están indisolublemente ligados a tentativas de este tipo, en especial en Estados Unidos a finales del siglo XIX (Levenstein, 1988). Con el advenimiento del individualismo contemporáneo y de la economía mercantil, la presión institucional sobre las prácticas alimentarias toma en conjunto otras formas. Hemos visto qué papel han cumplido las compañías de seguros en la definición médica de las normas ponderales modernas, qué intereses industriales están en juego en la determinación de políticas de salud pública en materia de prevención coronaria, qué oposiciones, a veces qué antagonismos, dividen a la medicina, separan las disciplinas.

En todos los casos, las presiones que se ejercen para buscar «mejorar» las conductas individuales o colectivas plantean cierta cantidad de problemas. Generan al principio dificultades epistemológicas, y más particularmente las que se refieren al estatus del saber científico con respecto a toda acción normativa. Si se admite la ya legendaria fórmula de Karl Popper según la cual, para que una teoría tenga un carácter de científicidad, hace falta que siga siendo «refutable» (*falsificable*) en todo momento, se plantea la siguiente paradoja: ¿puede una teoría a la vez seguir siendo científica, por tanto, refutable, y estar, no obstante, suficientemente bien establecida (irrefutable) como para dar lugar a la aplicación de una política sanitaria? Esta dificultad, parece, es especialmente aguda en materia de nutrición, si al menos se la juzga por la frecuencia de las mudanzas de la doctrina médica. Al menos esta volatilidad tiene el mérito, si se sigue a Popper, de confirmar la refutabilidad de las teorías médicas...

Otro tipo de dificultades es de orden metodológico y técnico: en la mayoría de las tentativas de reforma o de intervención nutricional, siempre se ha actuado como si se sostuviese implícitamente que el hombre, en materia alimentaria, es una especie de cera virgen, maleable a voluntad, y que un plan «de ingeniería nutricional», una vez bien conocido, ya no tiene otra opción que ser aplicado, por así decir, por decreto. Éste es el caso, en particular, en lo que se refiere al niño: se supone que la escuela ha de resolverlo todo. Haciéndolo así, se han subestimado o ignorado completamente las funciones sociales y culturales de la alimentación, en concreto su papel central en la identidad. Además,

se ha confundido constantemente *saber* nutricional y *comportamiento* alimentario, y se ha dado por hecho que la modificación de uno debía entrañar automáticamente la del otro, lo que no es el caso.

Se encuentran finalmente dificultades éticas: es curioso, pero son las que más raramente se abordan. El silencio obedece sin duda a un desconocimiento fundamental de este punto básico; las costumbres alimenticias no son simples «hábitos» individuales, que sólo comprometerían a quienes los vivieran y podrían considerarse, desde un punto de vista estrictamente médico, desprendidos de su contexto psicosociocultural. En este sentido, no hay «hábitos alimentarios», sino sistemas culinarios, estructuras culturales del gusto, prácticas sociales cargadas de sentido. Estos *patterns* son interiorizados por los individuos, al menos en gran parte. Esto significa sin duda que querer cambiar la alimentación de un pueblo implica pretender modificar un tejido en el cual están inscritos sus gustos, sus valores y quizá una parte del equilibrio sobre el cual reposa. Sin perjuicio de la dificultad objetiva y práctica que presenta una empresa tal, sin duda podríamos, antes de consagrarnos a ella, interrogarnos seriamente sobre sus fundamentos científicos, pero también éticos.

12. LA OBESIDAD MASCULINA O EL REPARTO TRANSGREDIDO

Let me have men about me that are fat;
Sleek-headed man, and such as sleep o' nights.
Yond Cassius has a lean and hungry look;
He thinks too much: such men are dangerous.

WILLIAM SHAKESPEARE, *Julio César*, I, 2*

La definición social de la buena corpulencia, como hemos visto, ha cambiado. El modelo dominante se ha alejado progresivamente del que reinaba en el siglo XIX, de los que reinan aún hoy en ciertas culturas y hasta en ciertos estratos de nuestras propias sociedades. El cambio de las normas ponderales va a la par con un cambio en las representaciones, en la manera como se perciben aquellos que, en lo sucesivo, entran en la categoría de los (demasiado) gordos. ¿Cómo se percibe exactamente a un gordo? ¿Cómo se sitúa su imagen en relación con lo que era en el pasado? ¿Hay, más allá de la evolución en el tiempo y el espacio, algo central e inmutable, algo antropológico, en la relación del gordo con los demás y con la sociedad?

Primero hay que distinguir entre los sexos. Los cuerpos femenino y masculino no son idénticos ni en su anatomía real ni en su morfología soñada. Los papeles sociales de los sexos tampoco lo son. ¿Por qué se tomaría como una verdad *a priori* que las fluctuaciones de las normas corporales les conciernen igual e indistintamente? Este capítulo se apoya sobre todo en los datos empíricos que conciernen exclusivamente a la imagen del cuerpo masculino. Evitará, pues, extender sin justificación las interpretaciones al otro sexo, que será objeto del capítulo siguiente.

En todas las sociedades, en todas las culturas, en un grado o

* Quiero tener cerca de mí hombres gordos, / que sean de carácter plácido y que duerman por las noches. / Casio tiene el aspecto de un hombre extenuado y hambriento...; / piensa demasiado; esos hombres son peligrosos. (*N. del T.*)

en otro, parece que las representaciones de la corpulencia y de la grasa masculinas se apoyan en una base simbólica común. La corpulencia de un hombre, en cualquier parte y siempre, remite directa o indirectamente a un problema central: el del reparto de la comida, es decir, de la riqueza. Literalmente, la corpulencia *encarna* la manera como el individuo se sitúa en relación con el vínculo social: inscribe este mensaje en su carne, o más bien en su grasa. El cuerpo dice, revela o proclama cómo el individuo participa en el juego social, es decir, cómo aplica la regla primera del reparto de la comida.

El cuerpo de la mujer, como veremos, obedece a otra lógica. La postura que encarna simbólicamente es menos el reparto de la riqueza que su creación: en las sociedades arcaicas o tradicionales es la fecundidad, la reproducción; en las sociedades modernas es cada vez más la producción.

OBESO BENIGNO Y OBESO MALIGNO

¿Han vivido verdaderamente los modelos antiguos del poder ventripotente y de la respetabilidad repleta? ¿No subsiste algo positivo en la figura del gordo? Un político francés, Jacques Chirac, declaró un día que, en su carrera, su físico «seco» había constituido una desventaja para él. Los electores, según Chirac, prefieren a los hombres políticos «rechonchos». ¹ Esta afirmación se corrobora con datos empíricos, recogidos en varios países, que indican que las personas rellenas físicamente se perciben en general como de trato más amable, más abiertas a la comunicación y a la empatía que los delgados (véase, por ejemplo, Stapel, 1947-1948, citado en Maddox *et al.*, 1968). Se confirma también en la popularidad de cierto papa gordo, muy superior a la del papa delgado que lo había precedido. En ciertos casos, en ciertas situaciones o funciones, los personajes gordos parecen, pues, gozar todavía de un prejuicio favorable en una importante parte de la población.

¿Cómo explicar esta contradicción entre la simpatía aparente-

1. *Le Monde*, 20 de diciembre de 1984.

mente evocada a menudo por los gordos y el rechazo casi fóbico que parece manifestarse en todas partes contra la grasa? ¿Estaba descaminado el médico francés Jean Trémolières cuando decía que «la sociedad crea obesos y no los tolera» (Aimez y Remy, 1979)? ¿Cuál es la verdad? ¿Queremos a los gordos o los odiamos?

Ni una cosa ni la otra y las dos a la vez, sin duda: en realidad, nos inspiran sospecha. La fuente principal de la paradoja es simplemente, sin duda, que la figura del gordo es sobremanera ambivalente. Veintiún entrevistados de ambos sexos acerca de su percepción de la obesidad masculina lo confirman. Por un lado, se describía frecuentemente a los gordos como «sibaritas»; se les atribuía gracia, buen humor, gusto por comer bien y sociabilidad. Pero, por una parte, se sospechaba que su jovialidad sólo era una fachada tras la cual se disimulaba un sufrimiento real. Por otra parte y más generalmente, las entrevistas confirmaban la existencia de un doble estereotipo del gordo. El primero es el de un hombre rollizo, extravertido, dotado para las relaciones sociales, que actúa naturalmente de animador, que cuenta historias al acabar los banquetes, que sufre probablemente por su corpulencia en su fuero interno, pero que no lo deja ver. El segundo es muy diferente. Es en el mejor de los casos un «enfermo», fácilmente depresivo; en el peor de los casos, un egoísta desenfadado o un irresponsable sin control sobre sí mismo. El primero es un gordo simpático, un «buen gordo». El segundo, un obeso, es decir un «mal gordo» que sólo provoca burlas, reprobación, si no disgusto (el «buen gordo» no escapa siempre de esas reacciones, salvo anticipándose a ellas).

En el universo de las mitologías o de la ficción, esta doble identidad del obeso es igualmente detectable. De un lado, se encuentra, en efecto, la serie de los gordos benévolos, joviales o cómicos; del otro, los obesos parásitos o explotadores, esa casta de potentados bulímicos o asmáticos que culmina en Ubú Rey. Pero este desdoblamiento aparentemente bien marcado está también teñido de ambivalencia: hay marrullería, cálculo, tal vez maldad bajo la apariencia jovial (Falstaff o los monjes rubicundos de la tradición); voracidad bajo el apetito bonachón (los gigantes rabelaisianos); debilidad y fragilidad bajo la obesidad tiránica. Hay un

«buen/mal gordo» entre los obesos, personaje doble que recuerda a la *good/bad girl* del cine americano que describe Edgar Morin (Morin, 1957).

La corpulencia, por ejemplo, puede asociarse a la fuerza serena, como en el retrato que hace Henri Béraud, en su novela *El martirio del obeso*, de un personaje gordo llamado M. Canabol: «M. Canabol se ha sentado cerca de mí. Más aún que el primer día, yo admiré el majestuoso equilibrio de sus formas. Es poderoso y velludo, con un vientre de potentado. Su barba, que cae en volutas grises de sus mejillas, y el pelo que lleva bastante largo, lo hacen semejante al rey de trébol, que se llama Alexandre» (Béraud, 1949).

Se dice a veces incluso de un hombre corpulento, por eufemismo, que está «bastante fuerte». Pero cuando el tema de la fuerza del obeso aparece (el tema del gigante y el del gordo se funden o se confunden entonces), es raro que esta fuerza no contenga alguna amenaza oscura, aun cuando el retrato hecho sea favorable. Unos periodistas británicos, a finales del siglo XIX, cuentan su visita a los responsables del «Club de los 100 kilos», en París, y bosquejan una descripción del presidente, un tal Monsieur Frèche, que supera por lejos la barrera del quintal métrico: «Ninguna deformidad, nada de repulsivo; simplemente un hombre de buena naturaleza y de buena salud, con un físico que lo coloca por encima de sus colegas.» Pero agregan a continuación: «Nos preguntamos cómo podía “reinar” sobre cualquiera sin llegar a aplastarlo!» (Megan & Bril, 1898).

LA «GESTIÓN SOCIAL» DEL CUERPO GRUESO

Si existen dos estereotipos de la obesidad, uno benigno, el otro maligno, se plantea la cuestión de saber qué permite «reconocerlos» en la realidad, es decir, situarlos en un lado o en otro. ¿Qué es lo que hace que una persona corpulenta «oscile» hacia un estereotipo más que hacia el otro? ¿Se trata de un factor objetivo,

1. «We wondered how he could possibly “preside” over anything without killing it.»

de un carácter físico del cuerpo del gordo? ¿Es un problema de comportamiento? ¿O bien se trata de un elemento subjetivo, de algo que sólo existe en la mirada de los observadores? ¿Cómo se reconoce a un «buen gordo» y qué es lo que lo diferencia de un «mal gordo»?

La primera hipótesis que viene a la mente, desde luego, es la del peso. El «mal gordo», el obeso «maligno», ¿no sería simplemente más gordo que el «buen gordo»? Uno de los entrevistados, en la encuesta mencionada anteriormente, estimaba que el límite inferior de la obesidad se situaba en los 100 kilogramos... En ello se vinculaba con una tradición ya establecida, que asigna a las «cifras redondas» virtudes mágicas. Como el año 2000, incluso a la vuelta de la esquina, continúa encarnando el futuro y la hipermodernidad, la cifra de los 100 kilos significa la gordura absoluta.

Pero está claro que no tenemos necesidad de preguntarles su peso a las personas que tratamos en la vida cotidiana antes de poder decidir si son obesas o no, si nos caen simpáticas o no. Aun si se entiende por «peso» el volumen global, la anchura de la silueta, el criterio sigue siendo por lo visto insuficiente. Hay gordos que son considerados de manera positiva y que superan muy ampliamente, sin embargo, los 100 kilos, como muestra, por ejemplo, el cantante francés Carlos, ídolo de los niños y de una gran cantidad de adultos.

Algunos rasgos morfológicos específicos pueden cumplir un papel decisivo: vientre, doble mentón, textura de la piel, carácter «flácido» o «firme» del tejido adiposo, etc. (todos estos elementos son los que citan los entrevistados). Pero aun así este criterio no parece dar cuenta de todas las situaciones reales.

Varias investigaciones americanas, realizadas desde los años sesenta, se habían referido a la manera en que los niños obesos eran espontáneamente percibidos por sus compañeros o por los adultos. En una de ellas, por ejemplo, se mostraba a chicos de seis a diez años siluetas de niños de su edad delgados u obesos. Los segundos suscitaban uniformemente apreciaciones muy negativas («tramposo», «perezoso», «sucio», «mal», «feo», «tonto», etc.). Las siluetas delgadas se juzgaban positivamente de manera uniforme (Staffieri, 1967). En otros estudios se les pide a los niños que

dispongan por orden de preferencia imágenes que representan a varios niños con diversas imperfecciones y a un obeso. En general, es al obeso al que se califica con menos indulgencia (Richardson, *et al.*, 1961; Goodman *et al.*, 1963; Maddox *et al.*, 1968).

Pero ¿qué habría pasado si se hubiese hecho reaccionar a estos niños (o adultos) ante imágenes de bebés en lugar de pares de su edad? El biólogo americano Steven Jay Gould, en un artículo merecidamente famoso (Gould, 1982), muestra que Mickey Mouse, desde su nacimiento en los años treinta, ha conocido una evolución morfológica inversa de la que nosotros recorremos durante nuestro crecimiento: medidas «antropométricas» efectuadas en el ratón de Disney mostraban que primero tuvo un cráneo y un hocico alargados, un cuerpo delgado y rasgos marcados. A esta fisonomía «adulta» correspondía un carácter bromista y bastante agresivo. Progresivamente, la cabeza se fue redondeando, los miembros se hicieron más cortos y más rollizos, y el personaje se convirtió, viene al caso decirlo, en un buen chico. Ahora bien: los etólogos han notado que, en numerosas especies, comprendidos los primates superiores, estos rasgos morfológicos (cráneo redondo, miembros cortos y carnosos), asociados a cierta torpeza de movimientos, son propios de los pequeños, y que parecen derivar en los adultos en comportamientos de ternura y de protección. De la misma manera, cualesquiera que sean las modas pediátricas de la época, las madres y muchos adultos manifiestan una ternura particular por los bebés regordetes, por los hoyuelos, las curvas y los repliegues rollizos. En este sentido de lo pueril o de lo infantil reside la imagen que tenemos del gordo. Quizá algunos gordos despiertan, por este tipo de caracteres morfológicos, más benevolencia que otros.

LA GRASA COMO ESTIGMA SOCIAL

En realidad, la posición de un obeso en la categoría positiva o negativa parece resultar sobre todo, no de un rasgo particular, sino de la relación entre los rasgos físicos y la imagen social de la persona, por ejemplo, su profesión: en el desempeño de ciertas funciones, el estado de obeso se volvería más o menos incongruente.

Yo he comprobado esta hipótesis pidiéndoles a los entrevistados que me indicasen ciertas profesiones que les parecían más apropiadas para gordos: entre los oficios citados, se encontraban los *chefs* de cocina, los políticos, los *public relations*, etc. Más aún: cuando la profesión o la función del sujeto gordo implicaba que ejerciera un trabajo que exigía fuerza, algunos entrevistados no lo veían como «obeso», sino como «fuerte». Ante una foto del halterófilo soviético Alexeiev, hombre, no obstante, de una adiposidad muy considerable, un entrevistado afirmó: «Claro que tiene tripa, pero es más músculo que grasa.»

Así pues, lo que sabemos del gordo (su oficio, su imagen social, por ejemplo) puede influir en lo que vemos de su misma corpulencia. Esta comprobación es perfectamente compatible con el concepto de «estigma social» propuesto hace años por Erving Goffman (Goffman, 1968). Según Goffman, que analizaba especialmente en estos términos la percepción de diversas imperfecciones (los «estigmas sociales»), las significaciones construidas socialmente a partir de la apariencia surgen no de ciertos atributos aislados del individuo, sino de las relaciones entre diferentes atributos. Varios autores han utilizado la noción de estigma de Goffman en el contexto de la obesidad (Cahnman, 1968; Maddox *et al.*, 1968; Allon, 1973; Tobias y Gordon-Bograd, 1980). Goffman define la «estigmatización social», la de la obesidad, por ejemplo, como el producto de un desfase, de una disonancia entre identidad social virtual y real («a discrepancy between virtual and actual social identity»). Esta disonancia puede ser provocada por un atributo que sería incongruente con nuestra visión estereotipada de lo que cierto tipo de individuo debería ser («incongruous with our stereotype of what a given type of individual should be»). Aplicando este razonamiento a la obesidad, se ve claro que el mismo grado de corpulencia podría ser menos «estigmatizante» (*stigmatizing*), o sea, más aceptable, tal vez incluso apropiado o «conveniente», para un sexo que para otro, para ciertas profesiones y en ciertos contextos sociales. La disonancia portadora de *social stigma* sería, por ejemplo, menor para un notario de provincia que para un joven ejecutivo parisiense, para el dueño de una taberna que para un monitor de esquí.

Podemos preguntarnos entonces si esta relación entre estereotipo y cuerpo real no influye también recíprocamente en nuestra percepción de ese cuerpo real. Es lo que ha pasado, según parece, en el ejemplo del halterófilo soviético mencionado antes. Así, la relación «estigmatizante» determina o sobredetermina sin duda no sólo el juicio estético que referimos a la apariencia, no sólo el juicio moral o afectivo que referimos a la personalidad, sino también el rango que atribuimos a tal o cual categoría, según tal o cual estereotipo. Se podría, pues, confiar en predecir el carácter benigno o maligno del personaje obeso que será «elegido». Para que un obeso sea aceptado, clasificado como «gordo bueno», parece que hace falta que exista cierta adecuación, una congruencia entre su imagen social y su corpulencia. Pero ¿qué adecuación? ¿En función de qué gramática, de qué simbólica subterránea? Es lo que corresponde examinar ahora.

SER UN GLOTÓN O SER DE BUEN COMER

La gran cuestión que se discute sin cesar en todos los debates sobre la obesidad, científicos o no, conduce a fin de cuentas a un interrogante: ¿Los gordos son culpables o víctimas? ¿Son víctimas de sus «glándulas», de su herencia, o culpables de glotonería? Las encuestas muestran que, en la mayoría de los casos, se los percibe como los verdaderos responsables de su estado (Maddox *et al.*, 1968). En otros términos, se piensa que son gordos porque comen demasiado, incapaces como son de controlarse. Aunque los obesos juren que engordan más comiendo menos, la inquisición social y médica hace pesar (o durante mucho tiempo ha hecho pesar) sobre ellos la acusación o la sospecha de glotonería, de tragonería compulsiva, es decir, en última instancia, de una falta de «voluntad» y de control de sí mismos.

De manera implícita, lo más frecuente es que se emita un juicio moral sobre el obeso. Como el psicoanalista Bernard Brusset ha señalado justamente, los gordos son considerados transgresores: parecen violar constantemente las reglas que gobiernan el comer, el placer, el trabajo y el esfuerzo, la voluntad y el control de sí (Brusset, 1977). Al gordo no le preocupan las reglas del decoro o

de la solidaridad. En otros términos, y es su propio cuerpo el que lo revela, pasa por ser un hombre que come más que los otros, más de lo normal, en una palabra: *más que su parte*.

Las entrevistas confirman que la obesidad se asocia con mucha frecuencia a la glotonería o a la golosina.* Flandrin ha examinado en los diccionarios la evolución del léxico sobre este tema. Concluye que, históricamente, parecen extraerse dos familias de sentidos. En la primera, el apetito tiene una dimensión, por así decir, «cuantitativa»: es la glotonería propiamente dicha (voracidad, tragonería, etc.). El glotón absorbe la comida en grandes cantidades y de manera indiscriminada. La segunda familia de sentidos pone el acento en apetitos más «cualitativos», altamente discriminatorios. Lo que hoy en Francia se llama *gourmandise*, y que tiene este sentido, se llamaba hasta el siglo XVIII *friandise*.¹ El goloso (*friand*) persigue el placer sensorial, y no el hartazgo por el acto de devorar. Busca sensaciones, gustos específicos o nuevos (Flandrin, 1982).

La oposición o la diferenciación entre glotonería y golosina se corresponde en gran medida con la oposición entre las dos caras, benigna y maligna, del obeso. El glotón amenaza transgrediendo la regla del reparto, que es la sustancia misma del vínculo social (cf. *supra*, cap. 5). No es sorprendente, pues, que al mismo tiempo retroceda más acá de la sociabilidad elemental, hasta la animalidad. El goloso, en cambio, lejos de conmovir los fundamentos de lo social, y aunque se regodee en el exceso, puede hacer el juego de la sociabilidad mediante el acto compartido del disfrute dionisiaco. El goloso brinda y festeja; el glotón acapara y devora

* En francés, *gourmandise*. Es difícil encontrar en castellano un término equivalente. Opto por «golosina» (Academia) o «golosinería» (María Moliner) en el sentido de «deseo o apetito de una cosa», que, por otra parte, se corresponde con el francés *friandise*, citado más adelante. Hay otros términos «jugosos» que apuntan a ideas parecidas: «regalón»; más amplio, «sibarita», o la perífrasis que utilicé en el título en este apartado y que me parece bastante adecuada: «ser de buen comer». En definitiva, interesa oponer «glotón» y «goloso» en castellano porque suenan de modo semejante, pero no significan lo mismo. (*N. del T.*)

1. La palabra *gourmandise* ha pasado de una familia a la otra. En su sentido arcaico, no se distingue de *gloutonnerie*. A partir del siglo XVIII, abandona el registro puramente cuantitativo para tomar su sentido moderno y reemplazar a *friandise* (Flandrin, 1982).

ciegamente, de manera destructiva. En numerosas mitologías se encuentra a glotones desenfrenados, como al enorme gato de aquel cuento africano: mientras su ama está ausente, se come las gachas, la escudilla y el cucharón. El ama vuelve y le dice: «Dios mío, qué gordo estás.» Y el gato: «Me he comido las gachas, la escudilla y el cucharón, y ahora voy a comerte a ti.» La devora, deja la casa, se cruza con otros animales a los que también devora, hasta morir finalmente de indigestión (Thompson, 1955). El goloso raramente constituye una amenaza tan apocalíptica. Su nocividad es la del parásito y no la del devorador.

LA «TEORÍA» DE LOS VASOS COMUNICANTES

La situación más habitual, durante la casi totalidad de la historia de la especie, ha sido la incertidumbre alimenticia, es decir, la alternancia de períodos de relativa abundancia y de escaseces cíclicas (por ejemplo, estacionales) o catastróficas (De Garine y Harrison, 1985). Este pasado, evidentemente, ha dejado su huella en nuestros organismos influyendo en su evolución. Consideremos, precisamente, la cuestión de la obesidad. Está claro que, en las situaciones de incertidumbre alimenticia, no tiene ocasión de declararse. Los etnólogos no observan obesidad entre los cazadores-recolectores, al menos mientras se preservan su hábitat y su modo de vida tradicional. Pero los individuos cuyo metabolismo tiene la propiedad de ser más «ahorrativo» en energía, más eficaz, especialmente en su almacenamiento en forma de tejido adiposo, disponen, en definitiva, de una ventaja biológica considerable bajo la forma de «reservas» (Apfelbaum y Lepoutre, 1978). Sólo podrían volverse propiamente obesos en una situación de seguridad alimentaria acrecentada, cuando la regularidad de los aprovisionamientos y la abundancia de las solicitudes transformasen su ventaja biológica en desventaja social, lo que se produce hoy en el mundo industrializado.

Tal vez podría considerarse cierta cantidad de representaciones, o de «aspectos representacionales» según una óptica análoga: formados en la penuria o la inseguridad, subsistirían con un sentido diferente en la abundancia. Quizá sea el caso de lo que

podría llamarse el estereotipo de los vasos comunicantes. La figura del glotón, como hemos visto, es aquella que, en lo imaginario, amenaza de la manera más radical el vínculo social. Ahora bien: en esta mitología de la obesidad y de la glotonería maléfica, metáfora de las relaciones de fuerza, del poder desenfrenado, de la disolución de lo social, es sorprendente comprobar que se encuentra implícitamente una misma concepción fundamental, en apariencia muy arcaica y (tal vez) universal del vínculo social. Se funda en el reparto del alimento y, por tanto, de la riqueza.

Es evidente que, en una colectividad sometida a la penuria, contravenir las reglas del reparto atribuyéndose una parte más importante conduce a privar de ese plus a los demás miembros del grupo. Ahora bien: incluso en los países más desarrollados, de vieja industria y de consumo de masas, se encuentran estereotipos que llevan la huella de esta representación inmemorial, como si la riqueza, los bienes, los alimentos, sólo estuviesen disponibles en una cantidad muy limitada, como si las riquezas constituyesen un universo finito. La riqueza, en esta óptica, no se crea, sino que se comparte. La consecuencia es clara: cualquiera que consuma más que la parte que le corresponde causa hambre en los demás, los priva de su ración.

ACAPARAMIENTO Y VAMPIRISMO

De esta lógica procede por reducción, por así decir, el estereotipo de los vasos comunicantes: la infracción de las reglas del reparto se representa como un ataque directo a la persona misma de la víctima. Ya no es que A come la parte de B, sino que A se nutre de B; lo que le falta a B pasa directamente al cuerpo de A. Esta reducción estereotípica da nacimiento a una serie de motivos de los que se encuentra una gran cantidad de ejemplos a través del tiempo y el espacio.

Iconográficamente, uno de los motivos pone en escena a dos personajes, uno de los cuales es siempre grueso y graso, el otro siempre famélico y huesudo. Rico y pobre, médico y enfermo, explotador y explotado: la simple yuxtaposición de los dos carac-

teres basta para significar que, en realidad, uno se alimenta de la sustancia misma del otro, lo vampiriza. Con el tema de la vampirización está indisolublemente ligado el del acaparamiento. El historiador S. Kaplan, estudiando los rumores de «complot de hambre» en el siglo XVIII, muestra que los que acusaban al Rey, a la Corte o a tal personaje importante de acaparar el grano y de condenar al hambre al pueblo no son eflorescencias accidentales ligadas exclusivamente a las tensiones de la Revolución: «La repetición del mismo modelo de percepción y de apreciación a propósito de crisis concretas diferentes en cada momento deja suponer que la creencia en el complot de hambre preexiste en las estructuras mentales colectivas» (Kaplan, 1982).

Birnbaum, sin embargo, hace remontar a la Revolución los orígenes del mito político de los «gordos» (la plutocracia, las «doscientas familias», etc., que se oponen a los «pequeños», al pueblo) (Birnbaum, 1979). Este mito populista se enraíza explícitamente, desde luego, en representaciones corporales. Barrès retoma a su vez la fórmula italiana tradicional que opone *popolo grasso* y *popolo minuto* y considera esencial proteger «a la gente menuda contra los peces gordos» (citado en Birnbaum, 1979, pág. 16). Paul Morand ve la Tercera República como «un régimen esteatopigio* [que] había extendido su hinchazón a todo lo que lo rodeaba: su presupuesto obeso, sus intermediarios lerdos, sus aviones que ya no despegaban, su adiposo arte oficial, sus jefes regordetes, pero no regocijantes» (*ibid.*, pág. 53). Un poco más tarde, Pierre Poujade, retomando las viejas metáforas vampíricas, recomienda la lucha contra todos aquellos «que engordan con la sangre de todos los franceses menudos» (*ibid.*, pág. 62).

OCCIDENTE COMO OBESO PLANETARIO

La oposición entre *popolo grasso* y *popolo minuto* ha perdido sin duda su poder evocador y «explicativo». La distribución social de la grasa, en los países desarrollados, ha cambiado, en efecto, en todo sentido. Hoy, los gordos son los pobres, y los delgados, los

* De nalgas gordas. (N. del T.)

ricos: un estudio realizado en 1962 sobre una muestra de habitantes de Nueva York mostró que la obesidad severa era siete veces más frecuente en un grupo de mujeres de nivel socioeconómico inferior que en un grupo de nivel superior (Moore *et al.*, 1962; Stunkard, 1968; Garner *et al.*, 1983). La representación de los vasos comunicantes ya no funciona tampoco, pues, en este contexto. Sin embargo, está lejos de haber desaparecido; se ha traspasado al plano planetario: sirve ahora constantemente para representar, por medio de la culpabilidad, la relación de explotación entre el Norte y el Sur, el mundo rico y el mundo pobre. El mundo rico se ve bajo los rasgos que él atribuía al obeso, el obeso retaco parasitario y el obeso carnicero, chupando la sangre de los hambrientos del Sur, acaparando sus raros recursos o derrochando irresponsablemente sus propias riquezas. Esta visión se traduce en ilustraciones que ponen invariablemente en escena a un obeso occidental y a un hambriento del Tercer Mundo y afirman implícitamente que lo que le falta al segundo está en la tripa del primero.

RECIPROCIDAD Y REDISTRIBUCIÓN

En el clásico *Essai sur le don*, el autor (Mauss, 1980 [1923]) pone al día unas reglas informadas que, en numerosas sociedades, gobiernan las relaciones sociales, económicas o protoeconómicas, analizando los rituales de intercambio agresivo de regalos que se observa en varias sociedades, en especial el *potlatch* de los kwakiutl del Noroeste americano. Recordemos que, según Mauss, las interacciones sociales del tipo *potlatch* producen una red de libertades y de coerciones que resulta de estos tres elementos: 1) la obligación de dar; 2) la obligación de recibir; 3) la obligación de reciprocidad. De instituciones de este tipo derivan, según el etnólogo francés, una circulación de los bienes que constituye la forma verdadera de la economía primitiva, así como una distribución y una redistribución de los recursos. Ahora bien: la palabra *potlatch* significa esencialmente «alimentar», «consumir». Las reglas del don analizadas conciernen, por cierto, a toda clase de bienes, pero «la forma esencial de la prestación [es] aquí

alimenticia, al menos en teoría» (pág. 152). Este modelo sigue siendo precioso para ayudar a comprender la lógica profunda de las representaciones colectivas del cuerpo grueso y de su gestión social.

El don, como hemos visto, es primordialmente alimenticio. Ahora bien: si el alimento es el objeto del reparto por excelencia, la grasa es a la vez la sustancia metabólicamente transformada y también testigo. Desde entonces puede verse que el cuerpo del comiente traduce el equilibrio de las prestaciones y de las contraprestaciones realizadas. El del obeso indica un saldo excedentario y hace de él un deudor permanente. En la lógica de la redistribución puede verse que el obeso, en todo caso el obeso «maligno», como el glotón, es aquel que no participa en el juego del don recíproco, el que toma sin esperar el don, que recibe sin devolver o que recibe más de lo que da, sin sentirse en apariencia constreñido por la obligación que Mauss llama de «rivalidad exasperada» («rivalizar en regalos»).

LA COMPENSACIÓN SIMBÓLICA

Desde entonces la salida es clara. El gordo debe restituir bajo una forma cualquiera el exceso de comida convertida en exceso de peso, para poder compensar su ausencia en el juego de la reciprocidad. Esta restitución, sin duda, si no se puede efectuar en realidad, puede tomar la forma de una transacción (una compensación) simbólica.

¿Cuáles pueden ser los términos de este intercambio simbólico? ¿Qué puede restituir el obeso a la colectividad? Primero, como lo hemos visto, la fuerza. El trabajador que usa la fuerza, aun de un peso considerable, no es obeso ni se lo considera como tal. Lleve cargas pesadas, desplace muebles, pianos o contenedores, el gordo ve a su grasa metamorfosearse mitológicamente en músculo, a su voracidad transformarse en «buen diente» y a su «buen comer» justificarse por la necesidad de reproducir la fuerza de trabajo.

En ciertas sociedades, determinados individuos son de alguna manera engordados institucionalmente para cumplir una función

muy valorizada. No pienso en este caso en el engordamiento casi experimental de las mujeres en ciertos grupos tradicionales, como algunos tuareg (una vez más, sólo se trata en este caso de la gordura masculina), sino a los luchadores de sumo japonés, cuya formidable corpulencia resulta de un engordamiento metódico e iniciático en el seno de una comunidad donde la disciplina ascética pasa especialmente por un régimen hipercalórico. Existen algunas versiones occidentales secularizadas de esta institución, con los deportistas «pesados» (halterófilos, lanzadores de pesos, luchadores de *catch*, boxeadores pesos pesados, etc.). Ellos también, por la gracia de su función mediática, escapan al estatus de obesos para acceder al de «gigantes profesionales».

A falta de fuerza, el gordo puede restituir su deuda a la sociedad en la forma del espectáculo y de la diversión (ejercida con mucha frecuencia en su propio detrimento). Los luchadores teatrales del *catch* francés o del *wrestling* americano ocupan un estatus intermedio entre los «gigantes profesionales» y los histriones payasescos. Porque la segunda solución que se le presenta al obeso es poner en escena su gordura en el registro cómico y/o espectacular. Una gran cantidad de actores cómicos han capitalizado su corpulencia construyendo un personaje invariable y casi mítico (por no citar más que a los americanos, pensemos en W. C. Fields, Oliver Hardy, Zero Mostel, etc.). Otros han utilizado su obesidad en papeles de composición, que los han hecho oscilar entre los dos polos, maligno y benigno, según las distintas creaciones: Wallace Beery, Orson Welles, Raimu, el Marlon Brando del período reciente, etc. Notemos que los cómicos puros siguen siendo ambivalentes: se suelen apoyar en una sospecha de sadismo, como el gordo Hardy, que tiraniza al flaco Laurel, y el irascible W. C. Fields. Pero su maldad, la parte maligna que hay en ellos, se compensa con las desventuras que ella les acarrea: Hardy siempre es castigado por la falta que ha cometido. Es él quien recibe los cubos de agua o los ladrillos en la cabeza, las tartas de nata en el rostro y los puntapiés en el trasero.

En la vida cotidiana, el gordo debe transigir con el grupo en el cual se inserta so pena de ser rechazado. Esta transacción puede ser compleja y sutil. Goffman, en su obra ya citada (Goffman, 1968), ha ilustrado este aspecto con una agudeza destacable describiendo al «buen gordo» bajo los rasgos del desviante integrado (*ingroup deviant*):

«Es muy frecuente que un grupo o una comunidad estrechamente unida ofrezca el ejemplo de un miembro que se desvía, por sus actos o por sus atributos o por los dos al mismo tiempo, y que, en consecuencia, viene a cumplir un papel particular, a la vez símbolo del grupo y poseedor de ciertas funciones bufonescas, aun cuando se le niega el respeto debido a los miembros en su conjunto. De manera característica, tal individuo deja de participar en el juego de las distancias sociales: aborda y se deja abordar a voluntad. Representa a menudo un foco de atención que reúne a los demás en un círculo de participantes cuyo centro es él, aunque no le corresponda todo su estatus» (Goffman, 1968).¹

Con el mismo rango del gracioso del batallón, el tonto del pueblo o el borracho del barrio, el gordito del internado (*fat fraternity boy*) está en el centro del grupo, a la vez como bufón, mascota, confidente y burro de carga. Pero no podrá nunca convertirse de verdad en un miembro como los demás: es el precio que debe pagar para no ser totalmente rechazado. Siempre hay, en efecto, un precio que pagar por el cuerpo grueso, una compensación que ofrecer para ser considerado buen gordo y no mal gordo. En *Astérix*, Obélix extrae su fuerza y probablemente su amplitud corporal de un don recibido en exceso: cayó «cuando era pequeño» en la poción mágica que vuelve a su tribu gala invencible. Pone, por cierto, su fuerza al servicio del grupo. Pero paga además un precio suplementario: el de su inteligencia. Obélix, con un apetito de jabalíes casi ilimitado, es también simplón; es un «buen gordo tontaina».

1. Traducido al francés por el autor.

El rechazo de la transacción: el gordo maldito

En el otro extremo de las diversas representaciones del «buen gordo» se encuentran estereotipos que ponen en escena al obeso que rechaza la transacción simbólica, que se aparta deliberadamente de las reglas del juego social.

Los avatares del obeso maligno pueden recorrer todos los matices de la mitología negativa, del grotesco a la ferocidad pasando por la perversidad. El colmo, por supuesto, se alcanza cuando el gordo ya no se limita a la acumulación y a la retención de bienes materiales (como en los estereotipos de gordos del especulador del mercado negro, del traficante y del acaparador), sino que se atreve con la carne y la sangre de los demás, se vuelve devorador, vampiro o carnicero. Estos temas se encuentran a menudo en los estereotipos revolucionarios del capitalista feroz, de una voracidad que puede llegar incluso al canibalismo, al menos metafóricamente («la carne y la sangre de los explotados»). Se acerca así al personaje del ogro, un mito que puede también servirle de metáfora social, como en el caso de Gilles de Rais, señor y sangrador, que «consumía» a los hijos de los campesinos de la zona.

El peso del poder

La corpulencia puede ser la forma corporal del poder político, temporal o espiritual. Pero en algunas de sus formas arcaicas, el poder o quien lo representa pasa por una redistribución continua de la riqueza, y parece, pues, poco compatible con la acumulación adiposa. En el *potlatch* de los indios kwakiutl, durante los festines, «los jefes y nobles comen poco, son los vasallos y las personas del pueblo quienes comen mucho; ellos tienen literalmente “paladar delicado”» (Mauss, 1980, pág. 204). Los famosos *big men* melanesios o polinesios no son, según parece, especialmente gordos; entre los de las islas Salomón, las fiestas periódicas que organizan consumen todo lo que poseen en bienes y energía (Oliver, 1955). Entre los massim de Goodenough, los *big men* «son aquellos que tienen el huerto lleno y el vientre pequeño», es decir, son los que dan el ejemplo de la previsión y de la abstención, por opo-

sición a la glotonería (Young, 1971). Pero en estas sociedades de *big men*, nos dicen también los antropólogos, la noción y las formas del poder son diferentes de lo que nosotros entendemos. Los jefes tienen «fuerza» más que poder, extraen su autoridad de las virtudes que manifiestan y no de una carga definida que se les atribuiría institucionalmente (Sahlins, 1962; Young, 1971).

En otras formas de poder, en cambio, el soberano puede (¿debe?) ser un hombre de peso. En Pakistán, durante una ceremonia célebre, el Aga Khan, jefe de la secta musulmana de los ismailitas nazaritas, ante su pueblo reunido recibía su peso en oro. La grasa del potentado pontífice valía, pues, literalmente su peso de oro. Sería sin duda imprudente intentar una interpretación «salvaje» de un ritual, por otra parte, instaurado muy recientemente. Sin embargo, a título especulativo, se la puede aventurar. La aceptación del don, mostraba Mauss, compromete y obliga. «Vuelve inferior» al receptor, sea definitivamente cuando acepta sin intención de restituir, sea temporariamente, en espera de que restituya: el receptor, implícitamente, pide entonces que se le conceda un «crédito». ¿Podría afirmarse, en el caso del Aga Khan, que el ritual marca una especie de contrato implícito por el cual, aceptando el don de oro, el Khan se comprometería en realidad duraderamente? Su contribución al sistema del don y del contradón es su cuerpo mismo, su persona: hace donación de él a la comunidad, y se trata de un don de peso. La ausencia (consentida, al menos en teoría) de reciprocidad material inmediata para los donantes, legítima superlativamente a la vez la función y a su poseedor; significa el alivio popular ante el hombre de peso; le da, en una palabra, *crédito*. «Alivio» es justamente el término que conviene para describir el estado de equilibrio de las obligaciones recíprocas: precisamente se trata del *aliviamento* voluntario de una de las partes; el poder procede, pues, de una transferencia de sustancia, de peso. Pero en ausencia de este alivio, en ausencia de legitimidad, cuando el peso del poder se impone unilateralmente, la tiranía remite a la figura mítica del glotón devorador (el motivo «caníbal») o a la del potentado flácido (el motivo «parasitario».¹

1. El actual Aga Khan, figura de la *jet set*, estrella más que potentado, es un hombre delgado y deportivo.

A la luz de estas hipótesis sobre las fuentes y la naturaleza antropológica de las representaciones del cuerpo grueso, ¿se puede comprender mejor lo que ha cambiado en la percepción contemporánea de la figura del gordo? Hemos visto que el reparto de la comida y de la riqueza constituye antropológicamente la postura central de la imagen del cuerpo grueso masculino. Pero lo que ha cambiado a este respecto es la naturaleza misma de lo que constituye el objeto del reparto social. Lo que está en juego en el reparto moderno es menos ya una cantidad de comida que una «calidad de vida». La comida, o más bien la cantidad de comida, aun percibida como metáfora de la riqueza o de la potencia, pierde en todo o en parte su pertinencia simbólica en provecho de otros tipos de riquezas más cualitativas, incluida la salud, el bienestar y la realización individual («el desarrollo completo», en la terminología del siglo) con todos sus corolarios. Con el advenimiento triunfal del individualismo, aquello de que da ahora testimonio el cuerpo ya no es tanto el poder (social) como el dominio (individual), el control narcisista de las pulsiones, de los apetitos, de las debilidades. Estos valores se encarnan en un ideal casi inaccesible, siempre perseguido, a veces alcanzado, raramente o nunca poseído: la delgadez. La delgadez, como veremos, es el objeto de una verdadera búsqueda, es un grial, tal vez, en definitiva, la forma moderna de la santidad.

Al convertirse el reparto de la comida, sobre todo en las capas sociales superiores, en una postura simbólica menos vital, el comilón y el gordo se convierten en las figuras de una transgresión de otra naturaleza, potencialmente menos temible, pero también, al mismo tiempo, menos prestigiosa, a la vez desdramatizada y trivializada; en una palabra: lamentable. El gordo de hoy no tiene opción. ¿Ha renunciado a la delgadez? Ello sólo puede ser debilidad de carácter o mal gusto de clase. ¿Busca alcanzarla? Su perpetuo fracaso lo coloca implacablemente entre aquellos que no luchan o que siempre son vencidos. Los gordos de hoy son en nuestra mente más regresivos y menos agresivos que antaño, como un pelotón de retrasados lamentables que se encarnizasen persiguiendo a una liebre olvidada, despreciada de todos los demás, como infantiles cleptómanos de comida.

13. EL CUERPO FEMENINO: DE CALIPIGE A TANAGRA*

La lipofobia moderna, el odio de la grasa, se ejercen de manera mucho más manifiesta, profunda y apremiante aún sobre el cuerpo de la mujer que sobre el del hombre. Se impone un canon moderno, que reposa por entero en un imperativo central: la delgadez. Este canon es más imperioso que nunca: a decir verdad, no parece haber tenido antecedente verdadero. Se trata muy literalmente de un *ideal* de belleza: escapa, en efecto, a la realidad; se ha vuelto, propiamente hablando, imposible de alcanzar. Una ínfima minoría de mujeres es biológicamente capaz de encarnar este ideal: así, entre las americanas de veinte a veintinueve años, sólo hay un 5 por 100 de mujeres tan delgadas como las participantes en los concursos de belleza (Garner *et al.*, 1980). En los países desarrollados, una gran parte, si no la mayoría de las mujeres, incluso aquellas que, según los criterios médicos, no presentan ningún exceso de peso, desean adelgazar, se encuentran constantemente demasiado gordas, aunque sean unos pocos kilos. En 1984, la revista americana *Glamour* efectuó con la ayuda de dos médicos una encuesta sobre 33.000 mujeres: el 75 por 100 de las entrevistadas se consideraron demasiado gordas. Y, sin embargo, según las normas de la Metropolitan Life Insurance Company (que son, como se ha visto, inferiores a la media real del peso para el conjunto de la población americana), sólo el 25 por 100 estaba por encima del peso deseable para su altura y su edad.

* «Calipige»: la de bellas nalgas, epíteto de Afrodita. «Tanagra», que registra la Academia, equivale a joven fina y graciosa. (*N. del T.*)

Aun aquellas que eran *demasiado delgadas* se consideraban muy gordas en el 45 por 100 de los casos. Y el 66 por 100 declaraba que a menudo quería ponerse a régimen para adelgazar. Puede decirse que, en la mayor parte de los países occidentales, en diverso grado, la población femenina por entero o poco menos se hace ilusión de ser delgada, se ve gorda y se pone a régimen...

El culto moderno de la delgadez femenina parece desprovisto de todo antecedente histórico verdaderamente comparable. En muchas sociedades, a través del tiempo y del espacio, la gordura femenina es o ha sido loada, apreciada, buscada, incluso a veces sistemáticamente cultivada, a través de la cebadura y el engorde regular, como en ciertos grupos tuareg. Por lo que se conoce, los gustos sexuales de las poblaciones ajenas a las sociedades industriales desarrolladas van, en general, en el mismo sentido. Así, los siriones de la cuenca del Amazonas tienen gustos muy consolidados, que el etnólogo Homberg describe de esta manera: «Una compañera sexual deseable debe ser, además de joven, gorda. Debe tener las caderas anchas; los senos de buen tamaño, pero firmes, y una capa de grasa en los órganos sexuales» (Beller, 1977). Las observaciones etnográficas recogidas en las *Human Relations Area Files* confirman que, en la mayoría de las sociedades tradicionales donde se han estudiado estas cuestiones, se busca el tipo llamado «endomorfo» entre las mujeres, cuando esto sería para nosotros la obesidad lisa y llana. En Estados Unidos, como hemos visto, las poblaciones de origen puertorriqueño consideran normales y deseables las siluetas femeninas que los americanos de origen europeo y los médicos estiman obesas (Massara, 1980).

Las más antiguas representaciones divinas que nos han llegado datan del neolítico o del paleolítico superior. Se trata de imágenes femeninas y, según nuestros criterios actuales, monstruosamente obesas. Las primeras figurillas femeninas en terracota o en piedra cuyo carácter divino está comprobado aparecen en Mureybet, aldea prehistórica del medio Éufrates sirio, hacia el 8000 a.C. El consenso científico sostiene que las estatuillas de cuerpos femeninos encontradas son las imágenes de un culto de la maternidad y de la fecundidad. La Venus de Willendorf, descubierta en Austria, y las decenas de estatuillas similares que se

poseen son también casi globulares. Fertilidad y corpulencia, gordura, grasa, se han asociado constante y casi universalmente en las representaciones del cuerpo de la mujer (Cauvin, 1987).

EL IDEAL CORPORAL: LA DELGADEZ

A través de los siglos, la historia de la imagen del cuerpo femenino construida por las culturas occidentales parece caracterizarse, como hemos visto, por la plasticidad. A veces hinchado y estirado, forzado, modelado y erguido, completamente disimulado o parcialmente exhibido, se trata a este cuerpo como cera maleable (Aimez, 1983).

Varios historiadores, de los dos lados del Atlántico, han comenzado desde hace unos años a explorar la evolución de la estética del cuerpo femenino y de las coacciones ejercidas sobre él (Nahoum, 1979; Perrot, 1984; Vigarello, 1978; Banner, 1983; Schwartz, 1986; Seid, 1989). Esta última, componiendo un cuadro histórico de los modelos ideales de la feminidad, concluye que aun (los cánones de la belleza griega, ilustrados por Afrodita, parecen «cargados» al lado de los nuestros. Según Flandrin y Phan, al menos durante un período de la Edad Media, el ideal femenino parece haber sido grácil, aunque muy diferente del nuestro (Phan y Flandrin, 1984). En Estados Unidos, es en el período romántico, y más precisamente en los años 1830-1850, cuando parece situarse la primera aparición de la delgadez como objetivo explícito de la moda. La mujer se convierte en una criatura endeble y etérea, frágil y graciosa. Pero esta primera moda de la delgadez desaparece hacia 1850.)

A principios de nuestro siglo, por decreto de un modisto, Paul Poiret, la delgadez hace verdaderamente su aparición. En 1908, con lo que se convertiría en la línea «neo-Imperio», Poiret transforma la silueta femenina atenuando la cintura, alargando las piernas (que, por primera vez, parecen convertirse en centro de atención), suprimiendo la ropa interior complicada y otros accesorios constrictores y haciendo así aflorar el cuerpo bajo la ropa, sin mediación ni aparato.

Desde principios del siglo XX, pero sobre todo después de la

Segunda Guerra Mundial, la preferencia por una delgadez cada vez más marcada se comprueba en un número creciente de estudios, originarios sobre todo de América del Norte. Investigadores americanos han analizado las imágenes de mujeres en traje de baño o ropa interior aparecidas en las revistas *Vogue* y *Ladies Home Journal* de 1900 a 1981. Para ello han establecido un índice bastante complejo fundado en la relación entre las dimensiones del busto y de la cintura, por una parte, y de la cintura y de las caderas, por otra, tales como aparecen en los documentos. En 1901, el modelo dominante es el de la «avispa»: una cintura muy fina que contrasta con un busto voluminoso y unas caderas opulentas (índice 2,1). En 1925, el índice vuelve a 1,1 (la diferencia entre cintura, caderas y pecho ha desaparecido). Después de la Segunda Guerra Mundial, en la época de las estrellas voluptuosas, el índice asciende a 1,7. Vuelve a bajar a 1,2 en 1976 y, después de esta fecha, tiene tendencia a subir ligeramente (Silverstein, Peterson y Perdue, 1986).

En otros estudios se han apuntado las medidas de las *playmates* (la *pin-up* del desplegable central de la revista para hombres *Playboy*) entre 1960 y 1980. En los años sesenta, las modelos tienen aún grandes pechos, la cintura fina y las caderas relativamente anchas. El carácter contrastado de este modelo, llamado «de cintura de avispa», se atenúa progresivamente (Garner *et al.*, 1980).

El estudio de las medidas, de la cintura y del peso de las candidatas del concurso de belleza Miss América da resultados aún más sorprendentes, que comenta Roberta Pollack Seid. Una de las primeras *misses*, a principios de los años veinte, medía 1,73 y pesaba 63 kilogramos y medio. En 1954, las postulantes medían como media 1,71 y pesaban 54,9 kilogramos, o sea, 5,9 kilogramos menos que la media nacional y un poco menos que el peso ideal según los cuadros de las compañías de seguros. La ganadora del año medía 1,76 y pesaba 59,8 kilogramos. En 1957, la ganadora medía 1,67 y pesaba 54,4 kilogramos. Entre 1980 y 1983, el peso medio para una competidora que medía 1,76 era de 53 kilogramos (6,8 kilogramos menos que la ganadora de 1954), y el peso medio para una competidora de 1,67 era de 49,2 kilogramos, es decir, 5,2 kilogramos menos que la ganadora de 1957. Además,

a partir de 1970, la ganadora pesa siempre menos que las otras competidoras (Seid, 1989).

Aunque se puede postular la existencia de reales diferencias culturales entre Estados Unidos y otros países, como el nuestro, en diversas épocas, parece claro que en Francia están en marcha tendencias análogas. La revista *Marie-Claire* ha publicado recientemente las fotografías de las Miss Francia de 1968 a 1989.¹ Las medidas no se han precisado y su evolución no parece, a primera vista, muy importante. Pero el simple examen de las fotografías muestra cambios perceptibles. Las reinas de belleza de 1968 y 1969 parecen, por cierto, más gordas y rellenas; pero parecen sobre todo menos musculosas, menos vigorosas que las de los años ochenta.

Así pues, al menos a través de este siglo, las modificaciones concernientes al ideal del cuerpo femenino han afectado no sólo al peso y al grosor del cuerpo global, sino también a la talla (las reinas de belleza, las estrellas y *vedettes* son cada vez más altas), a las proporciones y, en general, a la relación entre caderas, cintura y pecho. Pero lo que caracteriza el período más reciente es, sin duda, la musculatura y el vigor del cuerpo; hoy el cuerpo femenino moderno debe ser —y en esto no hay precedente— todo músculo, todo firmeza y en lo sucesivo sin blandura. Todo rasgo de adiposidad está proscrito: la lipofobia, como hemos visto, ejerce un dominio riguroso. Detrás de esta exclusividad de la firmeza muscular de la carne, en detrimento de las dulzuras muelles de la adiposidad, hay mucho más que una simple y arbitraria evolución de los gustos estéticos.

Limitémonos por el momento a la apariencia de la mujer: en el estado actual de este recorrido parece que se opera un doble movimiento en el vestido y el cuerpo de la mujer occidental. Uno va, si así puede decirse, del vestido al cuerpo; el otro, de la madurez a la juventud. Veremos luego que detrás de este doble fenómeno, así como del de la lipofobia, hay corrientes profundas, civilizatorias, y especialmente una profunda y radical transformación del papel y de la imagen de la mujer.

1. Y. Fagnen, «Reines d'un jour que sont-elles devenues?», *Marie-Claire* (agosto 1989), 28-36.

El primer movimiento va, pues, del vestido a la carne: hasta una fecha muy reciente (sin duda los años sesenta de este siglo) son el vestido y sus aparejos los que garantizan la apariencia, al menos la del cuerpo público, tal como se presenta en la vida social. Miriñaques, aros y ballenas hinchan, rellenan, redondean la silueta según la exigencia de la moda. Corsés, ceñidores y fajas hasta los años sesenta estrechan o ajustan la cintura, domestican las caderas, reducen o adelantan el pecho a voluntad (Perrot, 1984; Schwarz, 1986; Seid, 1989). Se ven incluso «prótesis» que disimulan ciertas deficiencias, que rellenan atinadamente la silueta, tal o cual parte del cuerpo un poco «defectuosa». Pero la civilización evoluciona liberando cada vez más el cuerpo. Los baños de mar a finales del siglo XIX descubren zonas cada vez más amplias. En el siglo XX, los dobladillos suben poco a poco, los espesores se rebajan, el cuerpo asciende poco a poco a la superficie del vestido. A partir de los años sesenta, los artificios y los sostenes desaparecen. Las últimas fajas se desvanecen. En los años setenta, los sujetadores se hacen más raros, no sólo porque las feministas americanas los quemaron en público, sino porque, más fundamentalmente, el cuerpo público y el cuerpo privado, el cuerpo representado y el cuerpo íntimo, se confunden, se funden en uno.

Pero esta liberación de los yugos indumentarios lleva consigo una nueva coerción, tal vez más poderosa que la antigua. Con la minifalda, el vestido femenino obliga al cuerpo a bastarse a sí mismo: en lo sucesivo, la moda ejercerá su influencia directamente sobre él. Ya no es cuestión de «atrincherarse» bajo la ropa o con ella: el cuerpo aflora a la superficie del vestido; el cuerpo salta a los ojos, se pone en escena, pero sin disfraz. Se convierte directamente en el objeto de los caprichos y de los dictados de la moda. El cuerpo debe aparecer, pero aparecer conforme, y para ello debe ser *modelado* en conformidad con la moda o, por así decir, con la masa.

En los años sesenta y setenta, muy rápidamente, la evolución de las costumbres se precipita. La desnudez gana y el viejo pudor retrocede. Los trajes de baño se reducen cada vez más, hasta el

punto de que el sujetador de la versión femenina desaparece, al menos en Francia. En los mass media, en el cine, la desnudez y la sexualidad se ponen en escena libremente y cada vez con mayor frecuencia. Se trastorna la relación de la mujer con su cuerpo. El feminismo militante, en especial en la época de la lucha por el aborto, adopta la consigna «nuestro cuerpo nos pertenece». Pero al mismo tiempo el cuerpo femenino, en su apariencia, se hace público: a su propietaria le toca administrar, y con todas sus significaciones, todas las funciones hasta entonces confiadas exclusivamente a la ropa. El cuerpo se convierte en su propio corsé.

En esta lógica del desnudamiento creciente, en que el cuerpo debe afrontar cada vez más las miradas sin la intercesión de artificios indumentarios, hay que dominar cada vez más la apariencia, modelarla, esculpirla. La lipofobia ambiente juzga de manera cada vez más despiadada a los cuerpos que se ofrecen más y más a su mirada. Es porque sin duda, entre otras razones, la belleza de los años ochenta se ha vuelto musculosa, hasta el punto de que, por primera vez, los media han comenzado a presentar el culturismo o *body building* en su versión femenina. A partir de los años ochenta, al acercarse la temporada de vacaciones, la *prensa femenina* presenta cada vez con mayor frecuencia, junto a innumerables regímenes, ejercicios de gimnasia y de desarrollo muscular. Surgen técnicas más específicamente femeninas de cultura física, a menudo llegadas de Estados Unidos, como los *aerobics* y las recetas de belleza «activas» de Jane Fonda. Hace su aparición una nueva prensa del cuerpo (*Vital*). La moda femenina incorpora cada vez con mayor frecuencia elementos tomados de los universos del deporte, de la gimnasia, de la danza: leotardos de danza y elásticas de ciclismo, zapatos y camisetas de deporte, etc. El sudor, por primera vez, brota del cuerpo femenino como en el del hombre. En 1989, un espacio publicitario para un desodorante femenino pone en escena, con una gran carga erótica, a dos mujeres, chorreando sudor, que se entrenan en boxeo. Unos años antes, el mismo producto o uno de sus competidores de la época había tenido un papel inverso, el del sudor repugnante: una campesina presenta signos de sudor en las axilas, acompañada de este lema, que había hecho fortuna: «a vista de nariz, son las cinco de la tarde»...

La «juvenilización»

El segundo movimiento tiende a unificar la feminidad en una única imagen diferenciada, juvenil y prematernal. En las sociedades tradicionales, en las que preceden a la nuestra, la feminidad suele tener tres edades o más, correspondientes a tres papeles distintos y sus respectivas imágenes sociales y, por tanto, indumentarias: la joven tanagra; la mujer fecunda, simbolizada por las Venus calipiges; la edad madura, a la que sucede la vejez. En ninguna civilización anterior a la nuestra se impone el mismo modelo corporal e indumentario a diferentes edades y papeles sociales. Sin embargo, es lo que se produce hoy en Occidente en gran medida: tanagra ha adquirido un ascendente decisivo sobre la feminidad calipige.

Una vez más, son los años sesenta los que parecen haber constituido el viraje capital. Las generaciones del *boom* demográfico de posguerra llegan a la adolescencia en esta década. De repente los *teen-agers* se convierten en la parte más activa, la más móvil de la sociedad. En el espacio de unos años va a formarse y a afirmarse una verdadera subcultura juvenil-adolescente con sus valores, que se oponen a los viejos valores de la sociedad adulta, con sus prácticas y sus costumbres, con sus cánones estéticos. Con la prosperidad y la evolución de las actitudes educativas, los jóvenes disponen ya de algo de dinero y sobre todo de la oportunidad de gastarlo como se les ocurra. La industria del vestido y las industrias culturales en pleno ascenso resultarán revolucionadas. La música y el vestido se encuentran entre los territorios más profundamente trastornados.

Desde el nacimiento de la cultura de masas, del cine en especial, unos modelos casi oníricos se imponían cada vez más en las aspiraciones. Las estrellas triunfantes imponían el sueño de una eterna juventud, el triunfo del amor y de la felicidad, la anulación de la vejez, de la enfermedad, de la muerte. Con los *sixties*, el advenimiento del «yeyé» y el nacimiento de la contracultura adolescente-juvenil, los *teen-agers* imponen a las sociedades occidentales valores contrarios a la vez a la sociedad tradicional, mojigata y conservadora, y a la sociedad industrial, técnica, burocrática, materialista. Imponen nuevos valores de liberación y

de desarrollo del individuo, pero también de desarrollo y de liberación de la comunicación y de la solidaridad. Se vuelven a Oriente contra Occidente, a la espiritualidad contra el materialismo, y pregonan la liberación de las costumbres. Imponen el «haga el amor, no la guerra». A estos valores corresponden modelos estéticos cada vez más formados a su propia imagen. El vestido sufre una revolución: una cultura indumentaria juvenil-adolescente se construye de manera muy rápida, a la vez sobre la base de una antimoda y de una nueva moda.

Primero se funda en el *jean*, que constituye una antimoda, en la medida en que afirma a la vez la uniformidad y la individualidad. La uniformidad, porque la tela azul se hace universal. La individualidad, porque cada *jean* sugiere y traduce a través de su envejecimiento, su deterioro, su roce, una historia única e irreductiblemente individual. La civilización del *jean* se generaliza en los años sesenta, al mismo tiempo que se difunde el interés juvenil por los trajes exóticos, las chaquetas afganas o las túnicas indias (Friedmann, 1987).

Esta cultura indumentaria está fundada también en una moda nueva que lleva consigo el fin de la moda tradicional: el *prêt-à-porter* ha tomado vuelo en los años sesenta e irá imponiendo cada vez más, en lo sucesivo, la moda. Por primera vez, los creadores de moda conciben ropas no para los *happy few*, sino para los mercados de masas. El *prêt-à-porter* pone al alcance de categorías sociales cada vez más amplias creaciones cada vez más originales. Mientras que, hasta entonces, la moda se difundía lentamente por imitación y replicación, de París a las provincias y de la alta costura a la modista de barrio o a las damas de Francia, de repente las Dorotheé Bis, Mic-Mac y otras Cacharel conciben de manera autónoma vestidos seductores, jóvenes y más accesibles. Mientras que, hasta entonces, las madres compraban para sus hijas, mujeres cada vez más jóvenes y cada vez más numerosas acceden a un poder adquisitivo suficiente para comprar ellas mismas y con toda libertad.

La demografía cumple, sin duda, un papel decisivo en estos hechos. Las *baby boomers* adolescentes vuelven a la sociedad adolescente. Hecho extraordinario: los adolescentes ya no desean especialmente volverse adultos; son los adultos quienes quieren

parecerse a los jóvenes. Los ritos de paso que protegen el acceso al estatus adulto están en crisis o en decadencia. Cada vez más, en cambio, los adultos buscan ser aceptados o reconocidos por los jóvenes. La sociedad adulta adopta giros lingüísticos o hábitos indumentarios tomados de los jóvenes; se identifica con los jóvenes en su comportamiento, su consumo y sobre todo su apariencia. Las mujeres deben ser todas jóvenes, eterna e ineluctablemente. Se las tiene por responsables de su cuerpo, cada vez más visible y, por tanto, sometido a juicios: a ellas les cabe dominarlo, controlarlo, modelarlo. Mientras tanto, el efecto-generación se prosigue con el envejecimiento de las *baby-boomers*. Todo se da como si la vejez, la fealdad, la muerte misma se hubiesen vuelto casi facultativas, como si sólo fuesen la sanción del abandono. El cuerpo debe ser absolutamente delgado, desprovisto de todo depósito adiposo; debe ser absoluta y eternamente juvenil. Y todo esto, proclaman unánimes las revistas femeninas, los media, la industria cosmética y hasta la medicina, constituye un objetivo posible a alcanzar por todas (y cada vez más por todos). Gracias a los regímenes, a los cosméticos, al ejercicio, a la higiene y, en última instancia, a la cirugía estética, el dominio del cuerpo, el dominio absoluto, no es más que una cuestión de disciplina, de voluntad y de dinero.

La feminidad, el cuerpo, el sujeto

Este nuevo cuerpo, esta nueva apariencia, corresponden también a una crisis profunda de la feminidad, al alumbramiento difícil de una nueva feminidad. Los años setenta habían visto el surgimiento de un nuevo feminismo: a diferencia del de las sufragistas, que exigía la igualdad de derechos con el hombre, éste reivindicaba a la vez la igualdad y una nueva identidad específica, una nueva feminidad. Anunciaba, precedía y cristalizaba una nebulosa de aspiraciones nuevas y contradictorias (Benoît, Morin y Paillard, 1973). Una nueva conciencia del cuerpo había comenzado a surgir, con la nueva conciencia femenina, desde el final de los años sesenta. Se trataba entonces de afirmar los derechos de la mujer sobre su cuerpo (reivindicación explícita del movimiento por el aborto libre de principios de los años setenta), de permitir-

le una reapropiación de ese cuerpo, hasta entonces objeto. Esta tendencia se inscribía en una vasta corriente, característica de la época, de reconquista de la subjetividad. El mundo urbano-industrial había amputado de algún modo en el individuo su dimensión interior en provecho de su individualidad «exterior», de su *praxis* social. De repente ascendían por todas partes, bajo múltiples formas, aspiraciones hacia el ego como hacia el otro; hacia la vida interior, pero también la comunicación; hacia el intercambio de las subjetividades; hacia la Naturaleza y el cosmos. Se iniciaba una reconquista del individuo por el sujeto. La cultura de masas, después de haber difundido la euforia integradora, la de los *happy ends* hollywoodenses de los años setenta, se sumergía en los temas de la dificultad de ser y de comunicar (Morin, 1975). Los setenta habrán sido en la cultura de masas la década de la psique problemática, de la psique herida. Es la época en que la radio se convierte en un amplio gabinete de consulta, un dispensario de asistencia, un laboratorio de prescripciones y de consejos psicológicos o un foro donde se exponen y discuten las dificultades de la pareja, del sexo, de la personalidad, de las relaciones con los hijos; donde se enseñan los medios, los caminos y los gajes de la maduración según la vulgata psicoanalítica o la astrología; donde se vulgarizan la psicología, la sexología, la psicopedagogía, etc. Es la época en que la vida cotidiana y la sociedad entera comienzan un proceso de «psicologización». La consulta psicológica se difunde en capas cada vez más amplias de la sociedad; una industria «psi» se constituye para uso de las empresas, de sus ejecutivos y de su personal, pero también para el de los solitarios y de los mal integrados, con seminarios, terapias de grupo, cursillos de desarrollo personal.

En el mismo movimiento, el cuerpo se redescubre de algún modo, si no se reinventa, especialmente en las innumerables corrientes posfreudianas y sobre todo reichianas que florecen entonces. No se trata ya de «enderezar» el cuerpo-objeto, sino de reencontrar al sujeto en su plenitud, su totalidad: el cuerpo se revela como su propia sustancia y ya no su envoltorio. El individuo se absorbe en el examen a la vez crítico y narcisista de su imagen especular. El cuerpo se vuelve uno de los medios y de las posturas de la nueva re-ligión, de la nueva ligazón entre el yo y el cosmos.

Kosmos: «cósmico» y «cosmético» tienen la misma etimología. Cuerpo cósmico, cuerpo cosmético: este cuerpo atendido, mimado, cuidado y cultivado, este cuerpo del que se escuchan las pulsaciones secretas, del que se escrutan los ritmos profundos (los biorritmos), es también en su carne, a través de ella, como se unen, se reúnen, se sincronizan el sujeto y el cosmos. Con el cuerpo, el sujeto toma forma, y toma particularmente cuerpo en la gran forma.¹

Buscando una nueva y específica feminidad, una «feminitud», una corriente feminista de los años setenta está llevada a reanudarse con un mito eterno de la feminidad «cósmica», en la cual el cuerpo femenino, sus ciclos y sus misterios se ponen a tono con el universo. Hay que encontrar la correspondencia secreta de la feminidad con la naturaleza y el cosmos, con los ciclos y los ritmos estelares, lo que debería permitir desprenderse de los condicionamientos sociales que habrían encerrado a la mujer en los sufrimientos del parto y las menstruaciones dolorosas. Por el nuevo subjetivismo, el cuerpo se convierte en campo de intervención privilegiada: hay que encontrar su verdad, que es universal, cósmica, natural. Gimnasias o «antigimnasias», masajes, técnicas de relajación, *jogging*, baños, dietas y sectarismos alimentarios, medicinas «suaves»: todas estas técnicas del cuerpo que florecen en los años setenta son otras tantas vías en la búsqueda unitaria del sujeto somático y cósmico, en la búsqueda de la verdad del cuerpo, es decir, del sujeto.

Pero el cuerpo-sujeto no habla con la misma voz con el cuerpo-corsé. El nuevo modelo corporal femenino, uniformemente juvenil, no deja sitio, en realidad, a las fluctuaciones y a los ciclos biológicos, a la menstruación y a la fertilidad, sobre todo al envejecer. Este conflicto reproduce, en suma, el que está ligado con el modelo social emergente de la feminidad nueva, con la distribución nueva de los papeles en la división del trabajo según los sexos. El cuerpo lleva consigo las mismas contradicciones, las mismas tensiones que la condición femenina moderna.

La igualdad de los sexos implica, en efecto, que la mujer entra

1. Retomo aquí algunos desarrollos de mi prefacio a la edición de 1981 de E. Morin *et al.*: *La Croyance astrologique moderne*, Lausanne, L'Age d'Homme.

en la vida profesional activa, que tiende a acceder cada vez más a puestos y profesiones hasta entonces exclusivamente masculinas. La igualdad, aunque teórica, implica también que la sexualidad femenina es reconocida, legitimada más allá de la función reproductora. Pero estos logros, estos avances, acarrearán nuevos problemas, nuevas contradicciones: accediendo a los atributos de la nueva feminidad, ¿debe renunciar la mujer a todos los de la anterior, comprendidas sus especificidades biológicas cuya amplitud, paradójicamente, se descubre cada vez más día tras día? (Sullerot, 1978). Accediendo a funciones cada vez más directamente productivas en la sociedad industrial y posindustrial, ¿cómo debe situarse con respecto a la reproducción?

Identidad femenina y fecundidad

Hemos visto que en la mayoría de las sociedades tradicionales y en muchas otras, lo que se asocia a la gordura, en la mujer de edad núbil, y a diferencia del hombre, es menos la glotonería, el atentado maligno o benigno a las reglas del reparto de la comida, que la *fecundidad*. A través de la grasa, la gordura, la corpulencia, se busca y valoriza la fertilidad.

Ahora bien: en esta lógica y esta simbólica, estas preferencias no están desprovistas de fundamentos biológicos. La asimilación entre adiposidad y fertilidad corresponde, en efecto, a una determinada realidad. Desde la infancia, se comprueba entre los sexos un dimorfismo muy pronunciado en lo que concierne al volumen de grasa: al nacer, en todos los grupos humanos, las niñas tienen en proporción más tejido adiposo que los niños, y esta característica se acentúa muy claramente en la pubertad. En esta fase, los chicos crecen en tejidos «magros» y su volumen graso se estabiliza. Antes de la pubertad, las chicas tienen de 10 a 15 por 100 más de grasa que los chicos; al final de la adolescencia, ellas tienen dos veces más que ellos. Las primeras reglas sólo parecen poder manifestarse si el volumen graso representa cierto porcentaje del peso, alrededor del 22 por 100 (Beller, 1977; Seid, 1989). Inversamente, se sabe que el adelgazamiento extremo, por ejemplo, el que se observa en las anoréxicas, entraña la desaparición de las reglas o amenorrea de hambre y hasta la esterilidad (Frisch,

1988). Hoy se considera, en general, que las características de la mujer en materia de adiposidad son el producto de una evolución biológica que ha favorecido, a través del tiempo, los rasgos que permiten una mejor adaptación a la función reproductora (Beller, 1977; Stini, 1981).

Según los trabajos de la fisióloga Rose Frisch, en efecto, el sistema reproductor de la mujer sólo funciona de verdad si ella posee una reserva mínima de grasa: a falta de ese depósito, la ovulación y la concepción no pueden tener lugar. Entre nueve y quince años, la mayoría de las chicas engordan una media de 16 kilogramos: Frisch y McArthur han calculado que las reservas de grasa así almacenadas representan casi 144.000 calorías, es decir, la energía necesaria para llevar a término un embarazo y tres meses de lactancia sin que las necesidades energéticas de la madre y del feto se vean gravemente afectadas. Según esta hipótesis, en situación de escasez, cuando las mujeres no han podido engordar lo suficiente tienen menos hijos. Eso es lo que precisamente parecen indicar unos datos recogidos en los Países Bajos: en 1944, período de escasez alimenticia, la tasa de natalidad disminuyó en la mitad y una gran cantidad de mujeres no tuvieron sus reglas hasta finales de la guerra (Frisch, 1978; Frisch, 1988).

Estas características biológicas de la feminidad, frente al imperativo de la delgadez, son la fuente de una contradicción, de un conflicto casi insoluble entre el cuerpo femenino y la cultura: para conformarse a su imagen social nueva, la mujer se enfrenta con su cuerpo, debe superar su funcionamiento normal. Así, la asimilación de la adiposidad a la fertilidad, que parece tan difundida en el tiempo y el espacio, corresponde en gran medida a una realidad biológica. Además, en una mayoría de culturas, a esta asimilación parece corresponder una preferencia en el mismo sentido. ¿Qué ocurre en las nuestras?: ¿el ascenso de la delgadez correspondería a una pérdida de favor por la fecundidad?

La mujer reproductora y la mujer productora

En las sociedades desarrolladas, evidentemente, donde la civilización sexual de los papeles ha entrado en un proceso de crisis y de cambios profundos, la fecundidad ya no es tan unáni-

me, monolítica e intensamente valorizada. Ya no es el núcleo central de la identidad femenina, el alfa y el omega de la feminidad. En las sociedades modernas, la reproducción y la fundación de una numerosa descendencia ya no son la garantía de una vejez apacible ni el fin de una existencia. Los objetivos son más inmediatamente individualistas, las protecciones contra algún imprevisto se esperan del Estado y de las instancias sociales, eventualmente del ahorro o de la inversión. El adelgazamiento del modelo corporal coincide con una evolución civilizadora, de las costumbres y de la división de los papeles entre los sexos, por la cual se supone que la mujer se realiza no necesariamente en la reproducción, sino en la producción y la creación. Al mismo tiempo que entraba cada vez más en este mundo hasta entonces gobernado y dominado por los hombres, accedía a los nuevos valores del individualismo y de la realización personal, del *self improvement* y del «llegad a ser lo que sois». La nueva mujer se convertía en un individuo en todo sentido. Su función y su destino dejaban cada vez más de estar dictados por la familia y el linaje. Convirtiéndose en el sujeto de su propio destino, la mujer entraba cada vez más en la lógica del dominio de sí y, por tanto, del dominio de su cuerpo, característica de las sociedades occidentales modernas.

Desde entonces se planteaba el problema de la compatibilidad o del ajuste de la nueva identidad social y de las especificidades biológicas de la mujer. Su función social ya no podía reducirse a «estar en el hogar» y tener hijos para la mayor gloria de la casta patriarcal. Para algunos, el parto cambiaba de sentido: en lugar de una función o de un fin natural de la vida, se volvía una «experiencia» íntima, una gratificación, un resultado personal insuperable de la feminidad cósmica. Pero ¿cómo conciliar los imperativos del desarrollo individualista, profesional, que se resumen en un cuerpo-imagen y la atracción de esta experiencia suprema? En un segundo momento, esta realización personal y este rechazo de los papeles tradicionales se hacían fuente de crisis o de malestar, a la vez psicológico y biológico. Así, la feminidad, entrando en crisis, ha iniciado un proceso de reconstrucción: *la mujer moderna es delgada porque es gorda por sí misma.*

La fobia de la grasa y la búsqueda de la delgadez pueden, por

tanto, considerarse como ligadas al despliegue mismo de la civilización moderna. ¿Son irreversibles? ¿Hemos entrado en un proceso definitivo y sin salida? Es posible, pero no probable. Porque el movimiento mismo de la civilización que implicaba el adelgazamiento de los cuerpos no es, en sí mismo, irreversible. Lleva consigo sus contrarios, movimientos contradictorios y divergentes, fuerzas de recompensación y también nuevos bandazos. Tanagra instalada, Calipige no ha dicho, sin embargo, su última palabra. Según parece, unos ligeros signos precursores indican ya una posible flexibilización de las normas corporales. ¿Era la tensión demasiado fuerte, demasiado intolerable? Puede ser: lo cierto es que la prensa femenina comienza a anunciar un retorno a las «redondeces». Las maniqués de la alta costura, según el testimonio de los profesionales de la moda, son menos uniformemente delgadas y enjutas. Los estudios americanos mencionados más arriba indican una ligera acentuación de los contrastes en la trilogía sagrada pecho-cintura-caderas...

DE LA FEMINIDAD TRASTORNADA A LOS TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

La tiranía contemporánea de la delgadez ¿hace a las personas anoréxicas, bulímicas o «bulimaréxicas»? La cuestión se plantea porque una patología específicamente femenina, la llamada de los trastornos del comportamiento alimentario, constituye el objeto de preocupaciones crecientes en los medios médicos y, poco después, en los media. Se agrupan bajo esta denominación la anorexia mental (*anorexia nervosa*), descrita por Charles Lasègue en 1873 y William Gull en 1874, y la bulimia (*bulimia nervosa* o *bulimarexia*), descrita mucho más recientemente y definida como una enfermedad a finales de los años setenta.

La anorexia mental, tal como se caracteriza hoy, sobreviene antes de los veinticinco años. Es de diez a veinte veces más frecuente en la mujer que en el hombre. Se manifiesta por una falta de apetito acompañada de una pérdida de, al menos, el 25 por 100 del peso inicial. La anorexia mental se caracteriza también por una obsesión morbosa de adelgazar; por una determina-

ción implacable de superar el hambre, las súplicas o las amenazas de los allegados y de los médicos por una negación de la enfermedad y de las necesidades nutricionales. La anoréxica parece sentir placer en adelgazar y en conservar un peso muy por debajo de lo normal. Es hiperactiva, practica ejercicios físicos (danza, deporte) con un entusiasmo cercano al frenesí. Tiene tendencia a estar obsesionada por la comida, a almacenarla, a veces a robarla. Cede igualmente a impulsos bulímicos (absorción repentina y desordenada de grandes cantidades de comida) seguidos o no de vómitos provocados. La anorexia está acompañada frecuentemente de amenorrea (desaparición de las reglas). Puede ser mortal entre el 10 y el 20 por 100 de los casos (Jeammet, 1985).

La bulimia presenta más de un carácter común con la anorexia mental. Por cierto, se caracteriza por impulsos violentos e irresistibles de comer gran cantidad de comida; pero estos episodios de *binge eating* se inscriben además en un contexto a la vez de restricción alimenticia, de regímenes severos, de obsesión por el peso y de desprecio del propio cuerpo. Después de las crisis, las bulímicas suelen producirse vómitos o tomar laxantes en grandes cantidades para anular los efectos ponderales de la comida. El final del episodio las encuentra agotadas, culpabilizadas, invadidas de un profundo disgusto de sí mismas. Al contrario de una idea difundida, la bulimia afecta a mujeres que por lo común tienen peso normal. Las relaciones entre anorexia y bulimia son complejas y plantean un problema nosográfico muy delicado. Según la fórmula de Pierre Aimez, «muchas anoréxicas se encuentran bulímicas y las bulímicas querrían ser anoréxicas». Aunque es raramente mortal, la bulimia acarrea complicaciones serias (Russell, 1979; Remy y Chateaufneuf, 1987; Aimez y Ravar, 1988).

Durante los años setenta en Estados Unidos, más recientemente en Europa, los trastornos del comportamiento alimentario se han presentado cada vez más a menudo como un conjunto de patologías específicas modernas cuya frecuencia aumentaría en los países desarrollados, en especial en las categorías sociales más favorecidas. Algunos psiquiatras hablan incluso de una epidemia y buscan las causas en los modelos de delgadez transmitidos por los media y la cultura ambiente, hasta el punto de proponer regular las imágenes del cuerpo presentadas por la prensa y los

media. ¿Hay una relación determinista entre la evolución social y cultural, en particular los modelos corporales contemporáneos, y los trastornos del comportamiento alimenticio? Antes de responder a esta pregunta, en rigor hay que responder a otras dos. La primera: ¿Está o no en alza la frecuencia de estos trastornos? ¿Estamos asistiendo, como afirman algunos, a un fenómeno «epidémico»? La segunda: ¿Tienen estas patologías un carácter específicamente contemporáneo, o bien pueden encontrarse manifestaciones suyas en épocas y civilizaciones donde el modelo corporal dominante no es el de la delgadez contemporánea?

¿Progresan la anorexia y la bulimia en los países desarrollados? El acuerdo al respecto está lejos de ser general y las respuestas parecen diferentes para las dos patologías. La nosografía y la epidemiología de la anorexia y de la bulimia, en particular la epidemiología social, están lejos de haber llegado a una fase lo bastante avanzada como para permitir un consenso completo en la comunidad científica.

En lo que concierne a la anorexia, aunque cierto número de elementos hablan a favor de la hipótesis de una tendencia de la enfermedad a volverse más frecuente, el análisis de los conocimientos adquiridos y de los datos disponibles muestra que sin duda no es así. La literatura psiquiátrica, sin embargo, suele afirmar de paso, como un hecho común y bien conocido por todos, que la frecuencia de este trastorno está en constante aumento en la juventud occidental. Pero los elementos objetivos sobre los que reposan estas afirmaciones son muy frágiles.

Varias encuestas sobre las estadísticas de hospitalización, por ejemplo, en el condado de Monroe, en el estado de Nueva York, indican una duplicación del número de los casos tratados entre 1960 y 1976 (Jones *et al.*, 1980). Pero estos datos son engañosos: utilizando las estadísticas de hospitalización, se corre el riesgo de caer en problemas metodológicos a menudo insuperables y las excepciones posibles son muy numerosas. En primer lugar, los criterios diagnósticos de la anorexia (como los de la bulimia) han cambiado rápidamente. Por otra parte, contando únicamente los casos tratados en los establecimientos psiquiátricos, se olvidan aquellos que hay en los demás servicios (en otro tiempo había más tendencia a hospitalizar a los anoréxicos en pediatría o endocrino-

logía). Otra fuente de error: se distingue raramente entre admisiones y readmisiones, siendo contabilizadas las últimas como si se tratase lisa y llanamente de admisiones. Por fin, y sobre todo, la modificación de la pirámide de las edades es un factor importante que puede dar cuenta fácilmente del aumento: si hay más jóvenes en la población, es explicable que haya más casos en números absolutos (Hardy y Dantchev, 1989). Ahora bien: un estudio referido a las hospitalizaciones en Inglaterra de 1972 a 1982, teniendo en cuenta el aumento de la población de los quinceveinticinco años y diferenciando primeras admisiones y readmisiones (lo que no siempre hacen las encuestas habituales), muestra que el riesgo sigue sin alterarse en absoluto durante la década y que, en cambio, la proporción de las readmisiones tiene clara tendencia a aumentar. Los autores de este estudio concluyen que las cifras traducen más un aumento del número de los «anorexólogos» que del número de los casos de anorexia¹ (Williams y King, 1987).

También se nota constantemente en las conclusiones que la anorexia se encuentra más, si no de manera exclusiva, en las clases medias y superiores. Pero es sorprendente comprobar que esta afirmación, aunque considerada admitida y reconocida, sólo parece fundada en las impresiones de los clínicos y en los dos estudios efectuados, respectivamente, en Estados Unidos y en Inglaterra, que muestran una prevalencia mucho más elevada en las escuelas privadas que en las escuelas públicas (Crisp *et al.*, 1976; Szmukler, 1983). Estas observaciones se asemejan a las que indican que los negros africanos o americanos son poco afectados y que los trastornos aumentan rápidamente en Japón a la par de la occidentalización. Aunque esta distribución socioeconómica y cultural de la anorexia hasta ahora no se ha cuestionado nunca en la literatura médica, la prudencia parece aconsejable, aunque sólo sea porque los estudios sistemáticos son inexistentes y las culturas o los medios sociales virtualmente no tenidos en cuenta son también los menos medicalizados. Por otra parte, se encuentran

1. En cambio, la preponderancia femenina de la anorexia se confirma de manera abrumadora. Se sitúa entre el 90 y el 97 por 100 de los casos y no parece evolucionar.

cada vez más casos clínicos que se refieren a sujetos pertenecientes a minorías étnicas u originarias del Tercer Mundo (Silber, 1986; Thomas y Szmukler, 1985).

La bulimia, por su lado, plantea enormes problemas a los epidemiologistas. Se la ha reconocido diferente de la anorexia sólo hace muy poco, en los años setenta, cuando se convierte en una entidad nosográfica por sí sola. El problema principal resulta del hecho de tratarse de una patología bastante imprecisa y fluctuante, y los criterios diagnósticos que la definen han evolucionado mucho y continúan haciéndolo. Según se adopten criterios más o menos restrictivos, el número de los casos detectados varía en proporciones considerables (Drewnowski *et al.*, 1988). En las poblaciones consideradas de riesgo, especialmente las poblaciones de estudiantes, las cifras de prevalencia obtenidas son de una gran incoherencia: varían, en efecto, de 0,7 por 100 (Schotte y Stunkard, 1987) a 19 por 100 (Halmi *et al.*, 1981). A propósito de la bulimia, y más aún que en lo que concierne a la anorexia, algunos autores han hablado de epidemia, apoyándose en extrapolaciones a veces rápidas, como la que estima que 7,6 millones de americanos han padecido bulimia en algún momento de su vida (Pope *et al.*, 1984). Pero no disponemos de estudios llamados de incidencia, los únicos que podrían permitir establecer la realidad de una eventual progresión de los trastornos en la población general. Hardy y Dantchev concluyen que sólo se puede tener una certidumbre: el número de las consultas ha conocido un fuerte aumento durante los últimos quince años. Pero este aumento, añaden, podría también revelar un mejoramiento de las capacidades de prevención y una mayor información del público debida al hecho de que los media se han ocupado cada vez con mayor frecuencia, desde hace unos años, de los trastornos del comportamiento alimentario (Hardy y Dantchev, 1989).

Los primeros estudios epidemiológicos parecen indicar que la distribución social de la bulimia estaba también muy marcada por una preponderancia de las clases medias o superiores. Pero el análisis de estos estudios muestra que adolecían de unos fallos de reclutamiento considerables. Los que trataban sobre la distribución de la bulimia en una población global no indicaban de

ningún modo una diferenciación semejante. En cuanto a la distribución étnica, los estudios han dado resultados contradictorios (para hacerse una idea, véase Zittoun y Fischler, 1989).

De la anorexia sagrada a la anorexia histérica

¿Es la anorexia mental específica y exclusivamente moderna? Como hemos visto, sólo a finales del siglo XIX se describe por primera vez como una patología específica. Pero este acceso tardío al estatus «oficial» de enfermedad no implica necesariamente que no haya existido antes, ya sin ser descubierta, ya siendo interpretada, construida, etiquetada socialmente de otra manera. Esto es lo que autores cada vez más numerosos parecen sostener inventariando casos tomados más a menudo de la crónica religiosa que de los archivos médicos: las santas ayunadoras del siglo XV, las ayunadoras prodigiosas del siglo XVI renanoflamenco, las *fasting girls* anglosajonas de los siglos XVIII y, sobre todo, XIX (Guillet, 1985; Bell, 1985; Brumberg, 1988; Raimbault y Eliacheff, 1989).

El historiador americano Rudolph Bell, en *Holy Anorexia*, atrae la atención sobre el caso de las santas italianas del medioevo en el siglo XVII (Bell, 1985). Entre ellas, un lugar importante se le otorga a Catalina de Siena, que vivió en el siglo XIV, y sobre la cual se poseen preciosas informaciones gracias al documento redactado después de su muerte por su confesor, Raymond de Capoue, como medio para una eventual canonización. La descripción corresponde de una manera asombrosa al cuadro clínico de la anorexia mental: la santa ha ido dejando poco a poco casi completamente de comer. Toma a veces un poco de ensalada, verduras o frutas, pero simplemente para masticarlas y devolverlas. Si está obligada a absorber algún alimento, se cosquillea la garganta con una ramita o una pluma para provocar el vómito. La única alimentación cotidiana que toma es la eucaristía: comulga todos los días. Pero aunque se niega a alimentarse, despliega una constante actividad (los psiquiatras dirían hoy «hiperactividad») para alimentar, ayudar, sostener a los necesitados. Niega tener hambre, observa toda comida con repugnancia, pero absorbe con delectación, dice, el pus de las heridas de una enferma a la que

cuida. Presenta características psicológicas a menudo descritas hoy como típicas de anoréxicos, especialmente una voluntad en apariencia inflexible, una autoridad, si no un autoritarismo, extrema. Se mortifica cruelmente, flagelándose tres veces al día con una cadena, imponiéndose prácticamente no dormir. Es, evidentemente, víctima de trastornos de origen nutricional y acaba por morir de inanición. En el cuadro que presenta da la impresión de que falta una característica de la anorexia mental como la conocemos hoy: el temor obsesivo a engordar.

Otros estudios históricos muestran, por otra parte, que las prácticas de mortificación y de ascesis alimenticia extremas en las comunidades monacales del medievo tenían un claro predominio femenino (Bynum, 1987). Santidad en la Edad Media, enfermedad en la época contemporánea: da la impresión de que las mismas manifestaciones toman un sentido diferente, suscitan otras respuestas sociales e individuales, según las épocas y los contextos culturales. Esta hipótesis parece confirmada por la evolución que comenta Bell en los casos de *holy anorexia* («anorexia sagrada») a través de los siglos. De Catalina de Siena a Santa Verónica pasando por Santa Margarita de Cortona, se ve evolucionar el comportamiento de las santas y sobre todo las respuestas de la Iglesia. Las místicas se topan con un escepticismo y una desconfianza crecientes; comienzan a ser sospechosas: primero, de herejía; luego, de posesión diabólica. Después de la reforma, se comienzan a dar casos de ayunadoras milagrosas que pertenecen a la fe protestante.

Esta evolución se reanuda a continuación, cuando la medicina, bajo el patronazgo de príncipes y de reyes, ocupa el puesto de la Iglesia en el examen de las ayunadoras. En el siglo XVII, en efecto, se comienzan a enviar a su cabecera no sólo a eclesiásticos, sino también a médicos, encargados de verificar la realidad de los hechos esgrimidos. En 1688, Thomas Hobbes, llamado para visitar a una joven que había dejado de alimentarse desde hacía seis meses y suscitaba una reverencia religiosa en la población local, escribe por primera vez a propósito de la joven que está «manifiestamente enferma».

La historiadora americana Joan Brumberg (1988) ha reconstituido el proceso que conducirá finalmente al racionalismo y la

medicina, en el siglo XIX, secularizando el ayuno de las *fasting girls*. La medicina hace muestra, en efecto, de un escepticismo creciente frente a las ayunadoras en los siglos XVII y XVIII. Su interpretación del fenómeno pasará de la piedad a la superchería y de la superchería a la patología. A principios del siglo XIX, en Inglaterra, Anne Moore, la «Ayunadora de Tutbury», es observada día y noche, bajo todos los ángulos, por 117 personas que supervisa el médico Robert Taylor, enviado especialmente por el Royal College of Physicians. Las explicaciones presentadas apelan a lo sobrenatural, a cierta teoría científica de la época (la ayunadora se alimentaría de aire), a la medicina (padecería de un mal del esófago que le impediría alimentarse) o simplemente al charlatanismo. Después de cinco años de notoriedad, se emprende una segunda investigación. Los investigadores buscan despiadadamente desenmascarar la superchería que, a sus ojos, no podría dejar de encubrir el llamado ayuno milagroso. Anne Moore es finalmente convicta de fraude y obligada a firmar una confesión: primero se la sorprendió, cuando estaba al borde de la inanición, chupando un pañuelo impregnado de agua y de vinagre. Luego fue convicta de haber tomado una poción contra los dolores de garganta. Desvelada la superchería, el interés de todos se apartará de ella. En 1869, un caso similar, el de la galesa Sarah Jacob, acaba trágicamente: sometida a una observación incesante, la ayunadora muere al cabo de diez días... Los médicos recurren por primera vez al diagnóstico de histeria para explicar el comportamiento de la *fasting girl*. Ésta será en lo sucesivo la explicación dominante de los casos similares que proliferan en Estados Unidos hasta principios del siglo XX, atrayendo la atención de la prensa y del gran público, además de la de la medicina.

Si las *fasting girls* son casi siempre de extracción modesta, pretenden tener facultades sobrenaturales y sacan algún beneficio de su celebridad, incluso escandalosa, sabemos ahora que otro tipo de ayunadora existe en Estados Unidos a mediados del siglo XIX. Brumberg ha descubierto en los escritos de un alienista americano, Chipley, la descripción de casos de mujeres jóvenes llevadas al manicomio por sus padres. Llama a su mal «sitiofobia» (del griego *sitos*, grano). Estas jóvenes no reivindicaban ninguna facultad sobrenatural y pertenecen a la clase media o a los sectores favorecidos

que, según Chipley, tienen los medios de hacerse tratar con la medicina privada y sólo se sirven de la medicina del hospicio como último recurso, lo que explica que estas pacientes sólo aparezcan excepcionalmente (Brumberg, 1988). Las pacientes descritas y atendidas por Gull y Lasègue pertenecen, en general, a la burguesía. Brumberg cree que debe buscarse una explicación en la «sociedad victoriana». Destaca que, a finales del siglo XIX, en Francia, en Inglaterra y también en Estados Unidos, la existencia de una etapa adolescente, período intermedio entre la infancia y la edad adulta en que el joven se mantiene bajo la dependencia familiar, distingue a la burguesía de las clases laboriosas que pasan sin transición de la infancia al mundo del trabajo o a la boda precoz para las chicas. Mantenido durante más tiempo y más protegidos, los jóvenes y las jóvenes burgueses traban también con sus padres relaciones complejas e intensas. En este contexto, el rechazo de alimento del anoréxico no deja de adoptar una significación particularmente provocadora y conmovedora para los padres, sobre todo para la madre.

Cuando Lasègue y Gull caracterizan y describen la enfermedad «nueva», ésta es observada con bastante frecuencia, es bastante misteriosa en sus orígenes como para que su etiología suscite un debate en los medios médicos. La pérdida de apetito, según unos, es de origen somático; según otros, resulta de un trauma, de un choque afectivo sufrido por la paciente. Se ve aparecer también un tipo de explicación sociocultural: la enfermedad está ligada con las particularidades de la vida y de la sociedad modernas, con las nuevas aspiraciones de las mujeres jóvenes, con las presiones que se ejercen sobre ellas. La explicación histérica, la más común, atribuye la enfermedad a un excesivo deseo de atención por parte de las jóvenes demasiado mimadas por padres muy débiles, carentes de autoridad moral. De ahí el principio admitido muy pronto, y aún hoy frecuentemente aplicado, del aislamiento, del alejamiento de la paciente de su domicilio y de su familia. Los cambios en la condición femenina, en especial el acceso de las jóvenes a la educación, suelen ser señalados por los médicos de la época. «¿Por qué», escribe Clouston, un célebre alienista británico, «tendríamos que desperdiciar a una buena madre para hacer una gramática mediocre?» (Brumberg, 1988, pág. 151).

Así pues, se ve que si la anorexia mental suele considerarse como una enfermedad específicamente moderna, socialmente caracterizada, sin embargo, se encuentran, en épocas y en contextos culturales y sociales muy diferentes, manifestaciones en apariencia muy próximas. Lo que más cambia son, finalmente, las respuestas al comportamiento anoréxico. El contexto social modifica profundamente el sentido atribuido por los allegados y los contemporáneos al fenómeno, y en cierta medida al fenómeno mismo. Ante la anorexia mística, las ayunadoras germánicas del siglo XVI, las *fasting girls* anglosajonas de los siglos XVIII y, sobre todo, XIX, se ve que cambian a la vez las actitudes y las autoridades competentes. Las competencias: la Iglesia primero, y luego los monarcas seculares y sus enviados los médicos. Las actitudes: la desconfianza creciente de la Iglesia, que se pregunta si hay que considerar a estas ayunadoras como santas, herejes o poseídas; el escepticismo y el racionalismo médicos, que se plantean el deber de desenmascarar la superchería. Más tarde, las *fasting girls* son de extracción popular: su ayuno será percibido como milagroso, suscitará el interés del público, inspirará peregrinajes, un poco en el mismo rango de las estigmatizadas. La familia protege a su ayunadora como un don del cielo, la explota a veces comercialmente y lucha contra el escepticismo de los médicos. Las anoréxicas de finales del siglo XIX, al contrario, pertenecen a la burguesía. Su familia, en especial la madre, está profundamente afectada por su rechazo de comida y los médicos las ven como niñas trágicamente consentidas, víctimas ya de una crisis de la familia moderna. Las anoréxicas del período contemporáneo, por fin, son presentadas a veces como implacables rebeldes, si no heroínas feministas en huelga de hambre contra la sociedad patriarcal (Orbach, 1978), «indomables» (Raimbault y Eliacheff, 1989), pero también como desdichadas víctimas de la ideología moderna de la delgadez y de la lipofobia (Chernin, 1985; Boskind-White, 1985; Brumberg, 1988; Seid, 1989).

Hoy, de hecho, la lipofobia y el ideal social de una delgadez biológicamente inalcanzable e insostenible recuerdan al menos en un aspecto la demanda de la perfección medieval. Transforman la búsqueda de la delgadez en una demanda casi mística de la perfección imposible, una especie de persecución asintótica en que la «línea» ideal, a veces próxima, nunca se alcanza, sigue estando

siempre al alcance de la mano y fuera de alcance al mismo tiempo, a unos «kilos de más» de distancia. Sin embargo, ¿puede concluirse que el ideal civilizatorio de delgadez cumple algún papel en la etiología de la anorexia mental?

Algunas descripciones clínicas del siglo XIX tienen ya a veces en cuenta un temor morboso a engordar entre las anoréxicas. Una de las pacientes descritas por Charcot a finales de siglo lleva una cinta rosa ceñida a la cintura, destinada a marcar la circunferencia máxima que ella se permite (Habermas, 1989). Un poco más tarde, a principios de este siglo, Pierre Janet pone el acento en «la idea fija de la obesidad» entre las anoréxicas. Así, las anoréxicas tienen ya objetivos de delgadez extrema formulados en términos estéticos en épocas en que el ideal de belleza femenina es mucho más generoso que hoy (la «cintura de avispa»). Parece, pues, por lo menos, difícil afirmar que la gloria de Twiggy es responsable de una epidemia de anorexia mental cuya existencia, por otra parte, está lejos de haberse establecido.

Sin embargo, la tiranía de la delgadez no deja de tener sus efectos, especialmente en el plano de las respuestas sociales y del sentido de la enfermedad: las anoréxicas pueden encontrar sin duda una inserción social en ciertas profesiones (bailarinas, modelos) y pasar más fácilmente inadvertidas que en una sociedad donde las mujeres deben ser gordas. Pueden incluso ser envidiadas por las otras mujeres: ¿no son ellas las únicas en alcanzar, «sostener» y hasta superar el imposible ideal? En una época lipófoba, por otra parte, las anoréxicas pueden encontrar fácilmente un discurso de justificación aceptable, antes al menos de alcanzar una emaciación demasiado extrema. Incluso podríamos imaginar que una situación semejante podría eventualmente contribuir a retardar el diagnóstico médico: las anoréxicas pueden atrincherarse detrás de múltiples justificaciones estéticas, de moda y hasta de forma, capaces de satisfacer durante más tiempo a sus amistades y a su familia.

La modernidad aparente de la bulimia

Si la anorexia mental parece perdurar a través del tiempo, la situación de la bulimia en la materia es aún más difícil de evaluar.

Como hemos visto, la epidemiología no permite pronunciarse con certidumbre sobre la realidad del aumento de los casos de bulimia durante los últimos años. En el plano histórico, no se disponen de tantos elementos como en el caso de la anorexia. El caso de Friderada, contado por un monje del siglo IX, es probablemente el primero que presenta lo que se vería hoy como síntomas bulímicos: esta joven presentó primero «síntomas» histéricos, luego bulímicos, por fin de tipo anoréxico (Habermas, 1986). Se dispone igualmente de algunas otras observaciones en el siglo XVIII en Inglaterra y en el XIX en Francia (Stein y Laakso, 1988). Pero el psiquiatra alemán Tilmann Habermas, pasando revista a la literatura sobre los accesos bulímicos y las prácticas asociadas del vómito voluntario y de abuso de laxantes, concluyó que no llegan a aparecer verdaderamente hasta los años treinta de este siglo (Habermas, 1989).

En el estado actual de los conocimientos, la cuestión de la modernidad o de la eternidad de la bulimia se mantiene en el terreno de lo irresoluble. Podemos simplemente conjeturar que, en efecto, se han relatado en el pasado manifestaciones semejantes a lo que los médicos llaman así hoy. Se pueden también apuntar las características específicas que reviste actualmente el «síndrome bulímico». En principio, ciertas observaciones indican que la bulimia se apoya en gran medida en una práctica social, que comporta cierto número de conductas que son o pueden ser el objeto de un aprendizaje, de una transmisión, hasta de una forma de proselitismo, en los medios femeninos. Algunas de estas conductas, en realidad, pueden ser asimiladas a técnicas, y, por tanto, aprendidas y transmitidas socialmente, como la del vómito provocado. Los estudios muestran que ciertos ambientes son especialmente «de riesgo»: modelos y actrices, bailarinas, azafatas, enfermeras. Algunas encuestas americanas concluyen con una frecuencia muy considerable de casos de bulimia entre las estudiantes (Halmi, 1981; Pope *et al.*, 1984; Van Thorre y Vogel, 1985). La bulimia, por otra parte, presenta una particularidad muy específica: el secreto, el aislamiento, la vergüenza en que se confinan las víctimas. El hecho de que los media se ocupen cada vez más de la bulimia y refieran la posición médica según la cual se trata de una enfermedad, cumple un papel decisivo para quien

se descubre enferma y pronto probable paciente. Además, la ruptura de este aislamiento trabando contacto con otros bulímicos entraña el establecimiento de lazos de simpatía, de connivencia, que pueden quizá conducir a la formación de un sentimiento de grupo, de pertenencia común.

La *bulimia nervosa* se caracteriza por un comportamiento conocido bajo su nombre inglés de *binge and purge* (engorde-purga). A estos dos elementos, la clínica indica que, en la mayoría de los casos, hay que agregarles un tercero: la bulimia se manifiesta por primera vez a continuación de un régimen severo y durable, después del cual las pacientes entran en el ciclo infernal régimen-engorde-vómito, (Johnson y Connors, 1987; Tuschl, 1990). En este sentido, el miedo enfermizo de engordar, la obsesión de un ideal de delgadez al cual se asimila la realización, el éxito, la felicidad, parecen muy decisivos, ya que son el motivo afirmado de la restricción alimenticia y ésta, según la opinión cada vez más general, cumple un papel disparador o acelerador.

Bulimia, delgadez y gastro-anomia

El deseo de alcanzar este objetivo inasible, la delgadez perfecta, constituye, pues, una de las condiciones necesarias al desencadenamiento del proceso. Hemos visto más arriba qué sentido adoptaba la delgadez en lo que concierne a la relación del individuo-mujer con la sociedad, con su papel social. Para que el modelo de la delgadez pueda imponerse al punto de influir en y de motivar, excluyendo cualquier otra preocupación, los comportamientos alimentarios individuales hace falta, sin duda, una condición suplementaria, que no perciben las tesis que remiten los trastornos del comportamiento alimentario exclusivamente a los modelos transmitidos por la cultura de masas. Hace falta, sin duda, que *se debilite el enmarcamiento social de las conductas alimentarias*.

Ya hemos visto que, en los países más desarrollados, urbanizados, en ciertas capas de la sociedad, se precisa un proceso de individualización de las elecciones alimenticias, mientras que las presiones y las normas que se ejercen tradicionalmente sobre los comportamientos individuales se han atenuado o incluso disgre-

gado, y que una cacofonía de solicitudes contradictorias se abate sobre el comiente. Este fenómeno de «gastro-anomia» parece precisamente manifestarse en los medios llamados por los epidemiólogos «de riesgo», por ejemplo, la población femenina de los campus universitarios americanos. En una cultura globalmente poco normativa en el plano de las conductas alimentarias y donde, por añadidura, los estudiantes viven lejos del medio familiar y de sus regularidades, de sus rituales alimenticios, sometidos a la influencia exclusiva de sus colegas o de sus preferencias personales, coaccionados de manera exclusiva (o casi) por los imperativos de la época, viven superlativamente la situación gastro-anómica. Por una parte, en efecto, la alimentación tiende a ser cada vez más una actividad culturalmente no diferenciada, que no es incompatible con casi ninguna otra actividad (transportes, trabajo, ocio, etc.), que no exige necesariamente contexto ritualizado, que se ha «portatilizado», nomadizado hasta el punto de que el uso de una metáfora se ha impuesto para describirla: *grazing* (pacer, pastar). Por otra parte, la alimentación cotidiana en el campus es casi completamente individualizada, en el sentido de que las elecciones se efectúan según criterios puramente personales, casi *ad libitum*. Las elecciones individuales no están casi limitadas por prescripciones religiosas o culturales, ni por los horarios o el contenido de las comidas tradicionales, ni por los rituales de la mesa. La vida social colectiva no está organizada alrededor de la alimentación. Casi se podría decir que comer ha dejado de ser una práctica socializada: lo que tiene lugar es el no comer, en especial en la «subcultura» femenina. En lo sucesivo, *si no comemos juntos, ayunamos juntos*.

En realidad, la única presión normativa, la única estructura colectiva y uniformemente reconocida como apta para constreñir y regular el comportamiento es en lo sucesivo el modelo de la delgadez y la fealdad de la grasa. Esta oposición binaria grasa-delgadez se convierte en el alfa y el omega de la opción alimenticia. Ella sola se impone de manera unívoca para estructurar las representaciones y sobre todo las opciones alimenticias en la cacofonía ambiente de los discursos sobre la alimentación. Lo bueno y lo sano se miden con la vara única de un criterio último: hace o no hace engordar. A esta nueva moral corresponde un

nuevo modelo idealizado, el de la delgadez, que, en definitiva, se ha convertido en la forma laicizada de la santidad de antaño.

Los «trastornos del comportamiento alimenticio» de tipo bulímico revisten, pues, una dimensión de anomia o más bien de gastro-anomia. No porque la descomposición del enmarcamiento social tradicional de las conductas alimentarias sea la causa primaria y directa, pero algunos indicios cada vez más convergentes permiten pensar que la bulimia puede derivar de ciertas respuestas biológicas a situaciones de restricción alimenticia. En nuestras sociedades, tales restricciones no derivan de la escasez, de la carestía alimenticia, sino de privaciones autoinfligidas. Estas privaciones no derivan de una especie de imperialismo de la cultura, en especial de la cultura de masas, ni tampoco de un exceso de normas (las ligadas a la imagen del cuerpo), sino, por el contrario, de una crisis, de un vacío o, lo que viene a ser lo mismo, de una proliferación anómica ligada a la autonomización, a la individualización extrema de las costumbres alimentarias. El modelo de la delgadez no es todopoderoso; no es siquiera una norma propiamente dicha: solamente un objetivo propuesto por la cultura, sin los medios de alcanzarla, y hasta biológicamente inaccesible. Los regímenes desordenados que preceden a la bulimia, la disparan o marcan momentos de su desarrollo pueden interpretarse como sobresaltos del individuo solo ante la tarea de regular su alimentación. Pero esta tarea, al menos para algunos, es insoluble, y lo es *biológicamente*: el organismo del sujeto comiente —habría que especificar aquí de la mujer comiente— ha sido forjado por la evolución bajo la presión selectiva de la escasez, no de la abundancia. «Sabe» más hacer reservas, economizar en sus gastos, compensar déficit, que administrar restrictivamente las «entradas».

SABOR Y SABER

¿Cómo comprender —nos preguntábamos al principio de este recorrido— la pasión y la obsesión alimenticias contemporáneas, la inquietud que parece nacer paradójicamente en la seguridad y la abundancia?

Comer es pensar. En su relación con el mundo, consigo mismo, con los demás individuos y la colectividad, hemos visto que el omnívoro humano tiene una necesidad constante de pensar su alimentación, de razonarla o de racionalizarla. Examinando la relación del hombre con sus alimentos, no hemos dejado de encontrar nociones de orden y de organización, de coherencia, de regulación. Las razones son probablemente biológicas, cognitivas, sociales. Hemos privilegiado especialmente dos, que imponen al hombre instalarse, para comer, en el interior de una lógica culinaria: la paradoja ligada a la condición de omnívoro y el principio de incorporación, ese «sesgo» aparentemente universal del pensamiento humano según el cual lo que comemos modifica y determina nuestro ser. Si la alimentación humana necesita estar estructurada, es al mismo tiempo fundamentalmente estructurante: desde el punto de vista individual, porque, como hemos visto, socializa y acultura al niño; desde el punto de vista colectivo, porque simboliza y traduce en sus reglas el triunfo de la cultura contra la naturaleza, del orden social contra el salvajismo. Además, significa y concreta las jerarquías sociales permitiendo eventualmente a los individuos desplazarse en ellas, al menos de manera imaginaria.

Ahora bien: la situación moderna se caracteriza cada vez más

por las manifestaciones del individualismo, cada vez más por la autonomía y la anomia, y cada vez menos por la heteronomía (la imposición al sujeto de reglas exteriores), que, parece, marcaba desde siempre la relación del comiente con la alimentación. La modernidad nos revela de alguna manera que las reglas que estructuran la alimentación y la cocina ordenan y coaccionan también los comportamientos biológicos y las conductas individuales. En la relación tradicional con la alimentación, en efecto, las reglas religiosas imponen, por una parte, períodos de ayuno, de restricción, y prohibiciones. Por otra parte, incluso y sobre todo cuando las consecuencias no son experiencias y cuando la abundancia sigue siendo un privilegio (y así ha sido durante lo esencial de la historia de la humanidad), uno de los desafíos primordiales, que rigen a la vez la cocina, las maneras de la mesa y la hospitalidad, es la distribución, el reparto de los recursos disponibles y de la gratificación; las leyes de la cocina y de la mesa concurren, en general, a asegurar la satisfacción de las necesidades de las personas presentes, conforme a la jerarquía y a la organización sociales. Por otra parte, es una de las razones por las cuales la alimentación está tan estrecha e indisolublemente ligada a los juicios morales, como hemos visto a propósito de la percepción de la obesidad masculina o de la sacarofobia. Así, si comer es pensar, el comer tradicional está prepensado para el comiente.

En la situación moderna, el desafío no es ya el reparto de los recursos. El problema central se ha vuelto ahora el de la regulación del apetito individual ante unos recursos casi ilimitados. Pero biológicamente, como hemos visto, la evolución no ha preparado a nuestros organismos para la abundancia: al contrario, ha forjado mecanismos de regulación biológica «previsores», económicos, capaces de preparar y de administrar reservas movilizables en la escasez. Estos mecanismos biológicos siguen aplicándose en la situación contemporánea, como si la abundancia sólo fuese transitoria, como si la carestía pudiera surgir a cada instante. Desde entonces, en ciertos individuos, la cama de la gordura o de la obesidad está hecha: las preciosas reservas, que se «quemarían» en el primer período «magro», permanecen intactas y se acumulan ineluctablemente (Apfelbaum y Lepoutre, 1978).

La inadecuación de las regulaciones homeostáticas, que fun-

cionan sobre datos falsos, como si el punto de ajuste estuviese fijado en un grado demasiado elevado, viene, pues, a añadirse a la «gastro-anomia», a la crisis de los marcos culturales del comportamiento individual. La regulación de la toma alimentaria, que impone la condición de omnívoro pensante, tiende a convertirse, pues, no sólo en asunto propio de una decisión individual, sino también de una decisión sumamente delicada. Para tomarla hay que apoyarse, en efecto, en cálculos adecuados, determinar cómo alcanzar un objetivo (el único parámetro impuesto, la delgadez ideal, es —como se ha visto— biológicamente difícil, si no imposible de alcanzar); hay que apreciar los medios nutricionales para obtenerlo, suputar, computar, calcular: en definitiva, adquirir saber.

Pero, como hemos visto, por una serie de rasgos la relación moderna con la alimentación hace esta tarea delicada o imposible, lo que agrava aún más la tentación. En efecto, no sólo están menos enmarcadas las conductas individuales, sino que también reina la cacofonía dietética, con la proliferación de los discursos sobre la nutrición, prescripciones, avisos y advertencias, solicitudes atrayentes y sectarismos diversos. Hay que pensar el comer por sí mismo. «¿Cómo elegir?» se convierte en una pregunta obsesiva, invasora, a veces insuperable.

Es tentador ver en los regímenes de hoy una forma laicizada del ayuno y de la cuaresma de otro tiempo. La delgadez se nos ha aparecido, en el análisis, como una forma moderna de la santidad que sólo la restricción permite alcanzar. Pero a falta de una Iglesia única para decretar e imponer la regla, existe en nuestros días una infinidad de caminos.

La que se beneficia de la aprobación implícita de las instancias político-administrativas, científicas y, en gran medida, de la opinión pública es la racionalización «científica» de la alimentación, apoyada en la nutrición y la dietética, garantizada por el Estado, controlada por las asociaciones de consumidores. La esperanza en la que reposa es el progreso continuo de la ciencia, que debería permitir aislar los riesgos ligados a nuestra alimentación, las necesidades a satisfacer, los caminos a seguir. La ciencia, según esta lógica, debería ser, pues, capaz de proporcionar al Estado, garante del interés general, los objetivos de una política de salud pública, que se apoyaría probablemente en una informa-

ción de la población concerniente a los riesgos asociados al acto alimenticio, los cambios a aportar en los hábitos alimentarios y en una educación nutricional de los niños.

Esta concepción en forma de racionalización tecnocrática reposa en el postulado implícito de que la alimentación moderna plantea graves problemas de salud pública: enfermedades cardiovasculares y cánceres, así como ciertas «carencias» modernas (vitaminas, oligoelementos diversos, etc.). Pero la idea misma de enfermedad de civilización, en materia alimentaria especialmente, está cargada de proyecciones moralizadoras y es el rodeo que sirve a intereses económicos considerables: lo menos que se puede decir es que merece ser criticada y relativizada. En efecto, a veces se olvida que las enfermedades llamadas de civilización deben probablemente menos al régimen alimenticio o a los malos hábitos de toda clase que al alargamiento de la duración de vida. Las principales causas de mortalidad en el mundo desarrollado, las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, son en gran medida la contrapartida del alargamiento de la esperanza de vida: su frecuencia, en efecto, está estrechamente correlacionada con la edad: más que la alimentación, lo más perjudicial para la salud sería, pues, el envejecimiento... En cuanto a las carencias diversas que se descubren todos los días, algunas presentan una particularidad destacable: están muy difundidas, a veces incluso son mayoritarias en la población y, sin embargo, sólo entrañan pocos trastornos observables. Podemos, pues, preguntarnos si el problema no reside más en la definición de las necesidades nutricionales que en la salud real. Una de las principales autoridades en materia de nutrición ha sostenido que no existe carencia nutricional seria en la población francesa, excepto, sin duda, la carencia de hierro entre las mujeres y que, de una manera general, no existe una prueba irrefutable de que las medidas de prevención dietética tengan un efecto positivo real en materia cardiovascular (Apfelbaum, 1990). Este autor asigna además una gran importancia a la variabilidad genética y propone considerar los problemas nutricionales en términos individualizados: «(...) la mayor parte de nosotros podría alimentarse como en el pasado conservando un excelente estado de salud... y sin contar con la angustia» (Apfelbaum, 1989).

Durante décadas, y cada vez más, se ha considerado que el principal riesgo de salud pública residía en los excesos y los desequilibrios alimentarios. Hoy podemos preguntarnos, por el contrario, si, en un contexto «gastro-anómico», el riesgo ligado a los regímenes, esporádicos o permanentes, que se impone una parte de la población, en especial femenina, no es al menos tan importante, y si no estamos más amenazados por las angustias alimentarias que nos consumen, que por el contenido de nuestros platos.

Frente a la ortodoxia médico-tecnocrática, los comientes mismos pueden recurrir a soluciones muy variadas. Para algunos, es el camino de Damasco dietético: con mucha frecuencia a continuación de una crisis personal (enfermedad superada, divorcio, trauma, etc.) revolucionan su existencia mediante la alimentación. Viven un verdadero proceso de conversión a una verdad alimentaria revelada, se trate de la verdad macrobiótica, vegetariana, instintívora, o de una de las otras múltiples doctrinas disponibles (Ossipow, 1986). Otros prefieren el bricolaje sincrético: se construyen su propia teoría dietética a partir de elementos rebuscados en los media, en los libros de régimen y de cocina, en su experiencia individual y en las diversas opiniones recogidas aquí y allá.

Pero cada vez más, y ante todo, la regulación y la restricción están a la venta. El régimen es un mercado. En ninguna parte hay tanta amplitud todavía como en Estados Unidos: en este país, en 1989, el mercado de los regímenes, de los productos y de los servicios ligados al régimen, en alza constante, se evaluaba en 33.000 millones de dólares (unos 3.300 billones de pesetas).¹ En Francia, como en los demás países europeos, el mercado de los productos bajos en calorías ha conocido un crecimiento muy rápido (cf. *supra*, capítulos 7-8). En definitiva, es a la industria a la que se le ha dejado la misión de satisfacer la demanda de regulación o de restricción creciente, ofreciendo regímenes adelgazantes, tratamientos y programas diversos, medicamentos o paramedicamentos, y sobre todo, cada vez más, productos alimenticios llamados *lights* que, no contentos con incorporar el servicio (facilidad de

1. «Diets Incorporated», *Newsweek*, 11 de septiembre de 1989, pág. 56.

empleo, ganancia de tiempo, preparación reducida), incorporan también la restricción, el régimen, por así decir, en las masas.

El deseo de regir el cuerpo y el alma rigiendo su vida cotidiana, de ejercer el mejor gobierno del cuerpo posible es, como se ha visto, muy antiguo. La tentación de dejar a la ciencia la tarea de racionalizar y de optimizar la alimentación es un poco más reciente. Pero «la alimentación científica», tanto como la ciencia y la medicina, no está de ningún modo a salvo de los fantasmas, de las ideologías, de los mitos que inundan el resto de la sociedad. El sueño prometeico de construir las elecciones alimentarias a partir del saber científico es peligroso o problemático. Tal vez algún día se consideren los discursos sobre la alimentación contemporánea con el mismo asombro que experimentamos hoy ante los doctos propósitos de antaño sobre la sexualidad y los peligros atribuidos al placer.

Pero parecen delinarse tendencias nuevas, cuyo destino hay que aguardar con esperanza. Los hallazgos recientes del placer y de la nutrición, del hedonismo y del moralismo, de la gran cocina y de la dietética, anuncian tal vez que la «gastro-anomía» contemporánea, la crisis del régimen, la crisis del comiente no forman solamente el lecho de todas las racionalizaciones y de todos los delirios, de todos los sistemas y de todos los desórdenes. La crisis abre quizá una nueva era, un nuevo orden de libertad y de madurez alimentarias. Tal vez lleguemos a vivir nuestras elecciones de omnívoros pensantes de otro modo que el de la angustia y la obsesión. Tal vez lleguemos a desarrollar con nuestro cuerpo, nuestros sentidos, nuestros alimentos, una relación diferente de la ansiedad y de la desconfianza. Por ello, probablemente nos hará falta aprender a ponernos a la escucha de nuestros sentidos para redescubrir a la vez nuestros alimentos y nuestro cuerpo. Es significativo, quizá, que «saber» derive etimológicamente de «sabor»: si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos a la vez lo que comemos y lo que somos.

BIBLIOGRAFÍA

Obras citadas

- ABEL, M. H., 1899, «Sugar as Food», *Farmer's Bulletin* (93) [También en *British Food Journal*, Londres, 1899, i, 563].
- ABRAMS, H. L. J., 1987; «The Preference for Animal Protein and Fat: A Cross-Cultural Survey», *Food and Evolution – Toward a Theory of Human Food Habits*, a cargo de M. Harris y E. B. Ross. Filadelfia, Temple University Press.
- AIMEZ, P., y REMY, B., 1979, «Image spéculaire et image du corps chez les sujets obèses», *Perspectives psychiatriques* V (74):393-400.
- , 1983, «Violences alimentaires et psychométamorphoses du corps féminin», *Information sur les Sciences sociales* 22 (6):927-940.
- , y RAVAR, J., 1988, *Boulimiques – origines et traitements de la boulimie*, París, Ramsay.
- ALLAIN-RÉGNIAULT, M., 1988, «L'ère des anti-cancérigènes», *Sciences & Avenir* 495 (mayo):28-37.
- ALLISON, T. M., 1908, «Sugar Headaches», *Brit. Med. J.*, Londres, i, 563.
- ALLON, N., 1973, «The Stigma of Overweight in Everyday Life», *Perspective*, editor G. A. Bray, 83-102, Washington, DC, US Government Printing Office.
- ALLPORT, G. W., 1955, *Becoming. Basic Considerations for a Psychology of Personality*, New Haven, Connecticut, Yale University Press.
- ALQUIER, J., y DROUINEAU, A., 1905, *Glycogénie et alimentation rationnelle au sucre. Étude d'hygiène alimentaire sociale et de rationnement du bétail*, París, Berger-Levrault [2 vols.].
- ANAWALT, P. R., 1986, «Les sacrifices humains chez les Aztèques», *La Recherche* 17 (175):322-329.
- ANDRY, N., 1723, *Traité des alimens de caresme...*, París, J.-B. Coignard.

- ANGYAL, A., 1941. «Disgust and related aversions», *Journal of Abnormal Social Psychology* (36):393-412.
- ANÓNIMO, 1607, *Trésor de Santé*, Lyon.
- ANÓNIMO, 1786, «Remarques diététiques sur l'usage du sucre», *Gazette de Santé* (23):89 sqq.
- ANÓNIMO, 1989, «Une toxicomanie ignorée – Les sucreries, la drogue dure des enfants», *La Vie Naturelle*, marzo (37):45.
- ANZIEU, D., 1985, *Le Moi-peau*, Paris, Dunod.
- APFELBAUM, M., y LEPOUTRE, R., 1978, *Les mangeurs inégaux*, Paris, Stock.
- , 1989, «La recherche face aux peurs du siècle», *Autrement Nourritures* (108):180-183.
- , 1990, «Cholestérol, c'est fou», Coloquio internacional «cholestérol et prévention primaire», Paris, 24 de febrero de 1990.
- ARISTÓTELES, ed. 1967, *Rhétorique*, Paris, Les Belles Lettres. (Edición española en Madrid, Gredos, 1995.)
- ARON, J.-P., 1973, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Robert Laffont.
- ARROUS, J., 1898, «Effets cardiovasculaires des injections intraveineuses de sucre», *Comptes rendus de la société de biologie* 11 (s,i):807.
- AYMARD, M., «Dietary Changes in Europe From 16th to 20th Century, With Particular Reference to France and Italy», Mecanografiado, sin referencia.
- , 1975, «Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode», *Annales* (2-3):431-444.
- BAHUCHET, S., 1984, «Notes sur le partage de la nourriture chez les pygmées Aka Lobaye, république Centrafricaine», Communication au Symposium «The Sharing of Food», Werner Reimers Stiftung, Bad Homburg, RFA, diciembre de 1984.
- , 1985, *Les Pygmées Aka et la forêt centrafricaine*, Paris, SELAF.
- BANNER, L., 1983, *American Beauty: A Social History Through Two Centuries of the American Idea, Ideal, and Image of the Beautiful Woman*, Nueva York, Knopf. [Citado en Seid, 1989.]
- BAROIS, A., 1981, «Morbidity par accidents chez l'enfant entre 0 et 15 ans à partir de 4 enquêtes différentes portant chacune sur une année», Mesa redonda sobre los accidentes en la infancia – *Journées parisiennes de pédiatrie*.
- BARRAU, J., 1974, «Écosystèmes, civilisations et sociétés humaines: le point de vue d'un naturaliste», *Information sur les sciences sociales* 14 (1):21-34.
- , 1983, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*, Paris, Temps Actuels.
- BAUDELLOT, C., ESTABLET R., y LAHLOU, S., 1987, «Le suicide, un fait social», *Données sociales*, 456-461, Paris, INSEE.
- BAVLY, S., 1966, «Changes in Food Habits in Israel» *Journal of the American Dietetic Association* 48 (Junio):488-495.
- BDG (Business Development Group), 1989, *Les fastfoudeurs se mettent à table – Les confidences des fastfoudeurs, version 1989*, Paris, VIII^e Salon International de la Restauration Rapide.
- BEAUCHAMP, G. K., y MALLER, O., 1977, «The Development of Flavor Preferences in Humans: a Review», *The Chemical Senses and Nutrition*, a cargo de M. R. Hare y O. Maller, 291-311. Nueva York, Academic Press.
- , MALLER, O., y ROGERS, J. G. Jr., 1977, «Flavor Preferences in Cats (Felis Catus & Panthera sp.)», *J. of Comp. and Phys. Psychol.* 91 (5):1118-1127.
- , y MORAN, M., 1982; «Dietary experience and sweet taste preferences in human infants», *Appetite* (3): 139-152.
- BEAUFORT, A., y POUMEYROL, G., 1984, «La viande: aspects économiques», en *Les viandes – Hygiène – Technologie*, bajo la dirección de R. Rosset y P. Lameloise, 13-26. Informations techniques des services vétérinaires, 88-91, Paris, Ministerio de Agricultura.
- BELASCO, W. J., 1987, «Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot», *Food & Foodways* 2 (1):1-30.
- BELL, R. M., 1985, *Holy Anorexia*, Chicago, University of Chicago Press.
- BELLER, A. S., 1977, *Fat and Thin: A Natural History of Obesity*, Nueva York, McGraw Hill.
- BENDER, A. E., 1976; «Food Preferences of Males and Females», *Proc. Nutr. Soc.* (35):181-189.
- BENOÎT, N., MORIN, E., y PAILLARD, B., 1973, *La Femme Majeure – Nouvelle féminité, nouveau féminisme*, Paris, Club de l'Obs/Seuil.
- BÉRAUD, H., 1949, *Le martyr de l'obèse*, Paris, Albin Michel. (Traducción española: *El martirio del obeso*, Barcelona, Versal, 1991.)
- BEST, E., 1942, *Forest Lore of the Maori*, Wellington, The Polynesian Society.
- BIEZUNSKI, C., 1983, *Réflexions sur la rationalisation médicale de la saccharophobie*, Paris, CEDUS.
- BIRCH, L. L., 1979, «Dimensions of Preschool Children's Food Preferences», *Journal of Nutrition Education* 11 (2):77-80.
- , 1980, «Effects of Peer Models' Food Choices and Eating Behaviors on Preschoolers' Food Preferences», *Child Development* (51):489-496.
- , 1988, «The Acquisition of Food Acceptance Patterns in Children»,

- Eating Habits*, a cargo de R. Boakes, D. Popplewell y M. Burton, Chichester, Inglaterra, Wiley.
- , BIRCH, D., MARLIN, D. W., y KRAMER, L., 1982, «Effects of Instrumental Consumption on Food Preferences», *Appetite* (3):125-134.
- BIRNBAUM, P., 1979, *Le peuple et les gros: histoire d'un mythe*, Paris, Grasset.
- BJÖRNTORP, P., 1985, «Adipose tissue in obesity (Willendorf lecture)», *Recent advances in obesity research IV*, a cargo de J. Hirsch y T. B. Van Itallie, 163-170, Londres, John Libbey.
- BLURTON-JONES, N. G., 1987, «Tolerated Theft, Suggestions About the Ecology and Evolution of Sharing, Hoarding and Scrounging», *Social Science Information* 26 (1):31-54.
- BONNASSIE, P., 1989, «Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du Haut Moyen Age», *Annales ESC* septiembre-octubre (5):1035-1056.
- BONNET, J.-C., 1976, «Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie» *Annales ESC* 31 (5):891-914.
- BOOTH, D. A., 1982, «How Nutritional Effects of Foods Can Influence People's Dietary Choices», *The Psychobiology of Human Food Selection*, a cargo de L. M. Barker, 67-84, Westport, Connecticut, Avi.
- , MATHER, P., y FULLER, J., 1982, «Starch content of ordinary foods associatively conditions human appetite and satiation», *Appetite* (3):163-184.
- BOSKIND-WHITE, M., 1985, «Bulimarexia: A Sociocultural Perspective», *Theory and Treatment of Anorexia Nervosa and Bulimia*, ed. S. W. Emmett, Nueva York, Brunner/Mazel.
- BOUBEL, J., 1988, «Comportements: évolution lente et progressive», *LSA*, n.º especial SIAL (1133):80-86.
- BOURDIEU, P., 1979, *La Distinction - Critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit. (Traducción española: *La distinción*, Madrid, Taurus, 1991.)
- BRAUDEL, F., 1961, «Alimentation et catégories de l'histoire», *Annales ESC* (16):723-728.
- , 1979, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, Paris, Armand Colin. [Tomo I: *Les structures du quotidien*.]
- BRECKENRIDGE, M. E., 1959, «Food Attitudes of Five to Twelve Year Old Children», *J. Am. Dietet. Assoc.* 35 (Julio):704-709.
- BRILLAT-SAVARIN, A., 1841, *Physiologie du goût*, Paris, Charpentier.
- BRUMBERG, J. J., 1988, *Fasting Girls: The Emergence of Anorexia Nervosa as a Modern Disease*, Cambridge, Harvard University Press.
- BRUSSET, B., 1977, *L'assiette et le miroir*, Toulouse, Privat.
- BRYAN, M. S., y LOWENBERG, M. E., 1958, «The Father's Influence on Young Children's Food Preferences», *J. Am. Dietet. Assoc.* 34 (enero):30-35.
- BUNGE (von), 1901, «Der wachsende Zuckerkonsum und seine Gefahren», *Ztschr. f. Biol., München und Leipzig* n. F. (23):155-166.
- BUROLLEAU, S. L., 1815, *Dissertation sur l'emploi diététique et médical du sucre*, Facultad de Medicina, París.
- BURT, J. V., y HERTZLER, A. A., 1978, «Parental Influence on the Child's Food Preferences», *J. Nutr. Educ.* 10 (3):127-128.
- BYNUM, C. W., 1987, *Holy Feast and Holy Fast - The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley, University of California Press.
- CABANAC, M., 1971, «Physiological Role of Pleasure», *Science* (173):1103-1107.
- CAHNMAN, W. J., 1968, «The Stigma of Obesity», *Sociological Quarterly* 9 (3):283-299.
- CALVO, M., 1982, «Migration et Alimentation», *Information sur les Sciences sociales* 21 (3):383-446.
- CAPRETTA, P. J., PETERSIK, J. T., y STEWARD, D. J., 1975, «Acceptance of Novel Flavors is Increased After Early Experience of Diverse Tastes», *Nature* (254):689-691.
- CARTON, P., 1923, *Les trois aliments meurtriers*, París, A. Maloine.
- CAUVIN, J., 1987, «L'apparition des premières divinités», *La Recherche* 18 (194):1472-1480.
- CÉARD, J., 1982, «La diététique dans la médecine de la Renaissance», en Margolin, J. C., y Sauzert, R., *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Actes du colloque de Tours, 1979, Maisonneuve & Larose, París.
- CEDUS, noviembre de 1984, *Le sucre: mémo statistique 1984*, París, CEDUS.
- CHAMPOUILLON, 1863, «Mémoire sur quelques effets pouvant résulter de l'usage du sucre et des remèdes sucrés», *Gazette des Hôpitaux*, 599-600.
- CHANG, K. C., editor, 1977, *Food in Chinese Culture*, New Haven, Connecticut, Yale University Press.
- CHAUVEAU, 1898, «Sur l'importance du sucre considéré comme aliment; nouvelle démonstration de la supériorité de la valeur thermogène respective de ces deux aliments simples», *Comptes rendus de l'Académie des Sciences*, París (126):795-802.
- CHERNIN, K., 1985, *The Hungry Self - Women, Eating & Identity*, Nueva York, Harper and Row.

- CHIVA, M., 1985, *Le doux et l'amer*, Paris, PUF.
- , 1987, «Implications of Sweetness in Upbringing and Education», *Sweetness*, a cargo de J. Dobbing, 227-238, Londres, Springer.
- CHOMBART DE LAUWE, P. H., 1956, *La vie quotidienne dans les familles ouvrières*, Paris, CNRS.
- CLASTRES, P., 1972, *Chronique des Indiens Guayaki*, Paris, Plon. (Traducción española: *Crónica de los indios guayaquis*, Barcelona, Alta Fulla, 1986.)
- CLAUDIAN, J., 1968, *Propositions pour l'analyse du comportement alimentaire de l'homme*, Neuilly-sur-Seine, FIPAL (Fondation Internationale pour le Progrès de l'Alimentation).
- , 1972, «L'alimentation», *La France et les Français*, 133-189. Encyclopédie de la Pléiade, Paris, Gallimard.
- COBBI, J., 1978, «Terminologie culinaire au Japon: des modes de préparation aux mets consommés», *Asemi*, Paris IX (3-4):257-271. [École des Hautes Études en Sciences sociales.]
- , 1984, «Tradition et adoptions: cuisines du Japon», *Les Amis de Sèvres* 2 (número especial «Cuisines et cultures»), 16-21.
- , 1989, «L'évolution du comportement alimentaire au Japon», *Économie rurale*, marzo-abril (190).
- COCHEREL, A., 1912, *Les pansements sucrés en chirurgie*, Paris, Jouve.
- COFREMCA, 1983, *Le changement des mœurs alimentaires en France*, Paris.
- COOK, J., 1980 [1777-1784], *Relations de voyages autour du monde*, Paris, François Maspero/La Découverte. (Edición española: *Los viajes del capitán Cook*, Barcelona, Ediciones del Serbal, 1985.)
- CORBIER, M., 1989, «The Ambiguous Status of Meat in Ancient Rome», *Food and Foodways* 3 (3):223-264.
- CORVISIER, A., 1964, *L'Armée française de la fin du XVII^e siècle au ministère de Choiseul: le soldat*, Paris, PUF.
- COURSON, J.-P., 1990, «L'hypermarché se rapproche, l'épicier quitte le village», *Données sociales*, 202-205, Paris, INSEE.
- CRISP, A. H., PALMER, R. L., y KALUCY, R. S., 1976, «How Common is Anorexia Nervosa? A Prevalence Study», *British Journal of Psychiatry* (128):549-554.
- * DARWIN, C., 1965, *The Expression of the Emotions in Man and Animals*, Chicago y Londres, University of Chicago Press [1872.]
- * DAVIDSON, S., 1985, «Bearers or Burgers», *Time*, mayo (13):54.
- DAVIS, C. M., 1928, «Self Selection of Diet by Newly Weaned Infants. An Experimental Study», *AM. J. Dis. Child.* 36 (4):651-679.
- , 1939, «Results of the Self-Selection of Diets by Young Children», *Canadian Medical Association Journal* (septiembre):257-261.
- DEBRY, G., 1985, «L'émergence des problèmes nutritionnels», *Revue Française du Marketing* 2 (102):9-22.
- DEBUS, A. G., 1977, *The Chemical Philosophy – Paracelsian Science and Medicine in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, Nueva York, Science History Publications – a division of Neale Watson Academic Publications. [2 vols.]
- DECOENE, C., 1988, «Consommation des ménages – La part des fruits et légumes», *Infos-CTIFL*, Octubre (45):9-12.
- DESOR, J. A., MALLER, O., y ANDREWS, K., 1975, «Ingestive Responses of Human Newborns to Salty, Sour and Bitter Stimuli», *J. Comp. Phys. Psychol.* 89 (8):976-970.
- , MALLER, O., y TURNER, R. E., 1973, «Taste in Acceptance of Sugars by Human Infants», *J. Compar. and Phys. Psychol.* 84 (3):496-501.
- DETIENNE, M., y VERNANT, J.-P., 1979, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard.
- DICKENS, J., y CHAPELL, B., 1977, «Food for Freud? A Study of the Sexual Polarisation of Food and Food Products», *Journal of the Market Research Society*, 19 (2):76-92.
- DONNAT, O., y COGNEAU, D., 1990, *Les pratiques culturelles des Français – 1973-1989*, Paris, La Découverte/La Documentation Française.
- DOUGLAS, M., 1966, *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Londres, Routledge and Keagan Paul.
- , 1972, «Deciphering a meal», *Daedalus* (101):61-82.
- , 1979, «Les structures du culinaire», *Communications* (31):145-170.
- , 1981, *De la Souillure*, Paris, François Maspero.
- , y NICOD, M., 1974, «Taking the Biscuit: The Structure of British Meals», *New Society* (30):744-747.
- DREWNOWSKI, A., HOPKINS, S. A., y KESSLER, R. C., 1988, «The Prevalence of Bulimia Nervosa in the US College Student Population», *American Journal of Public Health* 78 (10):1322-1325.
- DUBOST, F., 1984, *Côte jardins*, Paris, Scarabée et Cie.
- DUCHESNE, J., 1606, *Le pourtraict de la santé...* Paris, C. Morel.
- DUFFY, W., 1975, *Sugar Blues*, Nueva York, Warner Books.
- DUNCKER, K., 1938, «Experimental Modification of Children's Food Preferences Through Social Suggestion», *J. Abn. Soc. Psychol.* (33):489-507.
- DUPIN, H., 1981, *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, Paris, Lavoisier.
- DURKHEIM, E., 1981 [1895], *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, PUF.

- DU RUISSEAU, J.-P., 1973, *La mort lente par le sucre*, Montreal, Éd. du Jour.
- DUTRÔNE LA COUTURE, J., 1790, *Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel*, Paris, Duplain.
- DYER, A. R. SAMLER, J., BERKSON, D. M., y LINDBERG, H. A., 1975, «Relationship of Relative Weight and Body Mass Index to 14 Year Mortality in Chicago People's Gas Company Study» *Journal of Chronic Diseases* (28):109-123.
- EIBL-EIBESFELDT, I., 1984, Communication présentée au Symposium «The Sharing of Food», Werner Reimers Stiftung, Bad-Homburg, RFA.
- EINSTEIN, M., y HORNSTEIN, I., 1970, «Food Preferences of College Students and Nutritional Implications», *J Food Sci* (35):429-436.
- ELIAS, N., 1973, *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.
- ESCOFFIER, A., 1985, *Souvenirs inédits*, Marseille, Jeanne Laffitte.
- FALLON, A. E., y ROZIN, P., 1985, «Sex Differences in Perceptions of Desirable Body Shape», *Journal of Abnormal Psychology* 94 (1):102-105.
- , ROZIN, P., y PLINER, P., 1984, «The Child's Conception of Food – The Development of Food Rejections With Special Reference to Disgust and Contamination Sensivity», *Child Development* (55):566-575.
- FAURION, A., 1988, «Naissance et obsolescence du concept de quatre qualités en gustation», *JATBA* (XXXV):22-40.
- FAUVEL, P., 1913, «Le sucre dans l'alimentation», *Archives médicales d'Angers* (agosto):6-13.
- FEBVRE, L., 1938, «Répartition géographique des fonds de cuisine en France», en *Travaux du 1.^{er} Congrès international de folklore*, Tours.
- FINE, P.A., «Moddern eating patterns – The structure of reality», A paper presented at the symposium on «Eating patterns and their influence on purchasing behavior and nutrition» of the American Medical Association, novembre de 1971.
- FISCHLER, C., 1979, «Les pièges de la douceur», *Le Monde de l'Éducation* (febrero de 1979):11-15.
- , 1979a, «Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne», *Communications* (31):189-210.
- , 1979b, «Les Socrate de la Nouvelle Cuisine», *Le Monde Dimanche* (16 de diciembre):XVI.
- , 1980, «Food Habits, Social Change, and the Nature/Culture Dilemma», *Social Science Information* 19 (6):937-953.
- , 1983, «Le ketchup et la pilule – Nourritures futuristes et imaginaire contemporain», *Prospective et Santé*, Primavera (25):110-119.
- , 1985, *La formation des goûts alimentaires chez l'enfant et l'adolescent – Rapport de recherche*, Paris, DGRST.
- , 1986a, «Diététique savante et diététiques “spontanées”: La bonne nutrition enfantine selon des mères de famille française», *Culture Technique* (16):50-59.
- , 1986b, «Learned versus “spontaneous” dietetics: French mothers' views of what a children should eat», *Social Science Information* 25 (4):945-965.
- , 1987, «Attitudes Towards Sugar and Sweetness in Historical Social Perspective», *Sweetness*, a cargo de J. Dobbing, 83-98, Londres, Springer.
- , 1989, «Le dégoût: un phénomène bio-culturel», *Cahiers de Nutrition et de Diététique* XXIV (5):381-384.
- , y CHIVA, M., 1986; «Food likes, dislikes and some of their correlates in a sample of French children and young adults», en Diehl, J. M., y Leitzmann, C., *Measurement and determinants of food habits and food preferences – Report of an EC Workshop*, Giessen, Alemania Oriental, 1985, mayo 1-4.
- FLANDRIN, J.-L., 1982; «Médecine et habitudes alimentaires anciennes», en Margolin, J.-C., y Sauzet R., *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*. Actas del coloquio de Tours, 1979, Maisonneuve & Larose, Paris.
- , 1983, «La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle», *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine* XXX (enero-marzo):66-83.
- , 1985, «New Foods and Vanishing Foods: A Study of French Cookbooks From the Fourteenth to the Eighteenth Century», *A paper presented at the 6th International Conference on Innovations in Food Habits*, Cracovia, Polonia, 8-13 de octubre, 1985.
- , 1986, «Pour une histoire du goût», *L'Histoire* (85):12-19.
- , 1987, «La distinction par le goût», *Histoire de la vie privée*, bajo la dirección de Ariès, P., y Duby, G., 267-309, Paris, Seuil.
- , 1988, «Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e», *JATBA* (XXXV):215-232.
- , 1989a, «Le goût a son histoire», *Autrement Nourritures* (109):56-65.
- , 1989b, «Le lent cheminement de l'innovation alimentaire», *Autrement Nourritures* (109):68-74.
- FOUCAULT, M., 1984a, *Histoire de la sexualité 2. L'usage des plaisirs*,

- Paris, Gallimard. (Traducción española: *Historia de la sexualidad. Tomo 2. El uso de los placeres*, Madrid, Siglo XXI, 1992.)
- , 1984b, *Histoire de la sexualité 3. Le souci de soi*, Paris, Gallimard. (Traducción española: *Historia de la sexualidad. Tomo 3. La inquietud de sí*, Madrid, Siglo XXI, 1987.)
- FRANÇOIS, A., 1990, «Motivations de l'alimentation: coût, agrément, santé» *Deux siècles de progrès (1789-1989) pour l'agriculture et l'alimentation - Histoire et perspectives*.
- FRAZER, J. G., 1981 [1911], *Le Rameau d'Or*, Paris, Robert Laffont. [Traducción de la edición inglesa de 1911.] (Traducción española: *La rama dorada*, México, FCE, 1991.)
- FRICKER, J., 1989, «Cholestérol: pour qui sonne le glas», *La Recherche* 20 (diciembre):1544-1546.
- FRIEDMANN, D., 1987, *Une histoire du blue-jean*, Paris, Ramsay.
- FRISCH, R., 1978a, «Population, Food Intake, and Fertility», *Science* 199 (6 de enero):22-30.
- , 1978b, «Menarche and Fatness: Reexamination of the Critical Body Composition Hypothesis», *Science* 200 (30 de junio):1506-1513.
- , 1988, «La maigreur, une cause de stérilité féminine», *Pour la Science* (mayo):22-30.
- FROMANTIN, M., 1985, «L'éducation nutritionnelle lors du service national- Réalités et objectifs», *Médecine et armées*, 13(8):809-816.
- GALEF, B. G. J., 1976, «Social transmission of acquired behavior: A discussion of tradition and social learning in vertebrates», *Advances in the study of behavior*, a cargo de J. S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw y C. Beer. 77-100, Nueva York, Academic Press.
- , 1988, «Social Factors in Diet Selection and Poison Avoidance by Norway Rats: A Brief Review», *A paper presented at The International Conference on Appetite*, Monell Chemical Senses Center, Filadelfia, 7-9 de diciembre de 1988. [Extractos en: *Appetite*, 1989, 12:69-80.]
- GARB, J. L., y STUNKARD A. J., 1974, «Taste Aversions in Man», *Am J. Psychiatry* 131 (11):1204-1207.
- GARCIA, J., ERVIN, F. R., y KOELLING, R.A., 1966, «Learning With Prolonged Delay of Reinforcement», *Psychon. Sci* (5):121-122.
- GARDETON, C., 1826, *Dictionnaire des aliments*, Paris, J.-J. Naudin.
- GARENCIÈRES (de), T., 1647, *Anglia flagellum seu Tabes Anglica*, Londres, Whitaker. [Citado en Moseley, 1800.]
- GARGIULOT, G., 1908, «Lo zucchero ad alte dosi nell'inerzia uterina delle partorienti». *Clin. ostet. Roma* (X):150-152.
- GARINE (de), I., 1978, «Population, Production, and Culture in the Plains Societies of Northern Cameroon and Tchad: The Anthropologist in Development Projects», *Current Anthropology* (19):42-65.
- , 1979, «Culture et nutrition», *Communications* (31):70-90.
- , y HARRISON, G., editores, 1985, *Coping With Uncertainty in Food Supply*, London, Oxford University Press.
- , 1987, «Massa et Mousse: la question de l'embonpoint», *Autrement* (91):104-115.
- GARNER, D. M., y GARFINKEL, P. E., 1980, «Socio-cultural Factors in the Development of Anorexia Nervosa», *Psychological Medicine* (10):647-656.
- , GARFINKEL, P. E., y OLMSTED, M., 1983, «An Overview of Socio-cultural Factors in the Development of Anorexia Nervosa», *Anorexia Nervosa: Recent Developments*, a cargo de P. Darby, P. E. Garfinkel, D. M. Garner y D. Coscina, 65-82, Nueva York, Allan R. Liss.
- , GARFINKEL, P. E., SCHWARTZ, D., y THOMPSON, M., 1980, «Cultural Expectations of Thinness in Women», *Psychological Reports* (47):483-491.
- GAULT, H., y MILLAU, C., 1980, *Garçon, un brancard*, Paris, Grasset.
- , 1973, «Vive la nouvelle cuisine française - Voici ses dix commandements», *Le nouveau guide Gault-Millau* (54):66-69.
- GIRARD, R., 1972, *La Violence et le sacré*, Paris, Grasset. (Traducción española: *La violencia y lo sagrado*, Barcelona, Anagrama, 1983.)
- GLANVILLE (de), B., 1518, *Le propriétaire des choses tres utiles et prouffitable aux Corps humains*, Paris, traducido por Jean Corbichon. [Citado por Patni, 1989.]
- GLAUDE, M., y SINGLY (de), F., 1987, «Les jeux de rôles conjugaux», *Données sociales*, 516-522, Paris, INSEE.
- GLINSMANN, W. H., TRAUSQUIN, H., y PARK, Y. K., 1986, «Evaluation of health aspects of sugars contained in carbohydrate sweeteners - Report from FDA's sugars task force», *Journal of Nutrition* 116 (11S):S1-S216.
- GODELINAIS (de la), M. C., y LEMEL, Y., 1990, «L'évolution du mode de vie», *Données sociales*, 182-190, Paris, INSEE.
- GOFFMAN, E., 1968, *Stigma. Notes on the Management of Spoiled Identity*, Harmondsworth, Middlesex, Penguin Books.
- GOFTON, L. R., 1986, «Social Change, Market Change: Drinking Men in North East England», *Food & Foodways* 1 (3):253-277.
- GODDMAN, N., RICHARDSON, S., DORNBUSCH, S., y HASTORF, A., 1963, «Variant Reactions to Physical Disability», *American Sociological Review* (28):429-435.

- GOODY, J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press.
- GOULD S. J., y ELDREDGE, N., 1977, «Punctuated Equilibria: the "Tempo" and "Mode" of Evolution», *Paleobiology* 3 (2):115-151.
- , y LEWONTIN, R. C., 1979, «The Spandrels of San Marco and the Panglossian Paradigm: a Critique of the Adaptationist Program», *Proceedings of the Royal Society of London B* (205):285-301.
- , 1982 (1980), «A Biological Homage to Mickey Mouse», *The Panda's Thumb*, 95-107, Nueva York y Londres, W. W. Norton & Company.
- GRANDEAU, L., 1902-1903, «La question sucrière en 1903», *Annales de la société agronomique française et étrangère* 54-70.
- GREENE, L. S., DESOR, J. A., y MALLER, O., 1975, «Hereditary and Experience: Their Relative Importance in the Development of Taste Preference in Man», *J. Comp. Physiol. Psychol.* 89 (3):279-284.
- GREENHOUSE, S., 1988, «Building a Global Supermarket – Giant Mergers Said to Smooth the Way», *The New York Times* (18 de noviembre):44.
- GRIGNON, C., 1986, «Les modes gastronomiques a la française», *L'Histoire* (85):128-134.
- , 1987, «L'évolution des habitudes alimentaires des Français». *Symposium «Agro-alimentaire»* – Informe de la reunión organizada por la Fondation Universitaire des Sciences et Techniques du Vivant y el INRA, Pensières-Veyrier-du-Lac, 20 de noviembre de 1987.
- , y GRIGNON C., 1980, «Styles d'alimentation et goûts populaires», *Revue française de sociologie* (XXI):531-569.
- GRINGOIRE, T., y SAULNIER, L., 1914, *Répertoire de la cuisine*, Paris, Dupont et Malgat.
- GRUHER, F., DAVID, C., y BONNOT, G., 11-17 de octubre de 1985, «Cancer et alimentation – Dossier spécial», *Le Nouvel Observateur* (1092):39-40.
- GUILLET, D., 1985, «La jeûneuse chrétienne; 1/généalogies de l'anorexie», *Revue Française de Psychiatrie* 3(4):7-10.
- HABERMAN, C., 1985, «New Cachet for an Old Drink in Japan», *International Herald Tribune* (junio 11):18.
- HABERMAS, T., 1986, «Friderada: A case of Miraculous Fasting», *International Journal of Eating Disorders* 5 (3):555-562.
- , 1989, «The Psychiatric History of Anorexia Nervosa and Bulimia Nervosa, Weight Concerns and Bulimic Symptoms in Early Case Reports», *International Journal of Eating Disorders* 8 (3):259-273.
- HAEUSLER, L., 1985, «Alimentation, aspirations des Français et réalités des comportements – L'enquête du CREDOC», *Économie & Consommation* (167):4-5.
- HALL, I., y HALL, C., 1939, «A Study of Disliked and Unfamiliar Foods», *J. Am. Diet. Assoc.* (15):540-548.
- HALMI K. A., FALK, J. R., y SCHWARTZ, E., 1981, «Binge-eating and Vomiting: a Survey of a College Population», *Psychological Medicine* (11):697-706.
- HARDY, P., y DANTCHEV, N., 1989, «Épidémiologie des troubles des conduites alimentaires», *Confrontations psychiatriques* 22 (31):133-164.
- HARNER, M., 1977, «The Ecological Basis for Aztec Sacrifice», *American Ethnologist* (4):117-135.
- HARPER, L. V., y SANDERS, K. M., 1975, «The Effect of Adults' Eating on Young Children's Acceptance of Unfamiliar Foods», *Journal of Experimental Child Psychology* (20):215-225.
- HARRIS, M., 1985, *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, Nueva York, Simon & Schuster.
- HAYDEN, B., 1981, «Subsistence and Ecological Adaptations of Modern Hunter-Gatherers», *Omnivorous Primates: Gathering and Hunting in Human Evolution*, a cargo de R. S. O. Harding y G. Teleki, 334-422, Nueva York, Columbia University Press.
- HECQUET, P., 1709, *Traité des dispenses du Carême...*, Paris, F. Fournier.
- HÉMARDINQUER, J.-J., 1973, *Pour une Histoire de l'Alimentation – Cahier spécial des Annales ESC*, Paris, Armand Colin.
- HÉLAN, F., 1987, «Les Relations de Voisinage», *Données Sociales 1987*, 326-337, Paris, INSEE.
- HERPIN, N., 1980, «Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps», *Revue Française de Sociologie* (XXI):599-628.
- HERZLICH C., 1984, «Médecine moderne et quête de sens», *Le sens du mal – Anthropologie, histoire, sociologie de la maladie*, bajo la dirección de M. Augé y C. Herzlich, Montreux, Éditions des archives contemporaines.
- HESS, J., y HESS, K., 1977, *The Taste of America*, Nueva York, Grossman.
- HYMAN, P., y HYMAN, M. 1986, «Modèles culinaires et nouvelle cuisine française», *Culture Technique* (16):347-349.
- , y HYMAN, M., 1989, «La première Nouvelle Cuisine», *L'honnête volupté*, 73-74, Paris, Éditions Michel de Maule.
- , 1989, «Picture Perfect», *World Gastronomy – Annual of the International Wine & Food Society* (14):128-131.

- IMBERT DE LONNES, 1786, «Observations sur les bons effets du sucre», *Gazette de santé* (41).
- INSEE, 1989, «Activité soutenue dans le commerce en 1988», *INSEE-Première*, febrero (7):1-4.
- , 1990, *Données sociales*, Paris, INSEE.
- IRLINGER, P., LOUVEAU C., y MÉTOUDI, M., 1990, «L'activité physique, une manière de soigner l'apparence?», *Données sociales 1990*, 269-272, Paris, INSEE.
- ITANI, J., 1957, «On the Acquisition and Propagation of a New Food Habit in the Natural Group of Japanese Monkeys at Takasaki-Yama», *Primates* 1(2):84-98.
- JACOB, F., 1977, «Evolution and Tinkering», *Science* (196):1161-1166.
- JEAMMET, P., 1985, *L'anorexie mentale*, Paris, Monographies Doin.
- JOHNSON, C. L., y CONNORS, M.E., 1987, *The Etiology and Treatment of Bulimia Nervosa*, Nueva York, Basic Books.
- JONES, D. J., FOX, M. M., BABIGIAN, H. M., y HUTTON, H. E., 1980, «Epidemiology of Anorexia Nervosa in Monroe County, Nueva York, 1960-1976», *Psychosomatic Medicine* 42 (6):551-558.
- KAPLAN, S. L., 1982, *Le complot de famine: histoire d'une rumeur au XVIII^e siècle*, Cahier des Annals, 39, Paris, Armand Colin.
- KATONA-APTE, J. 1975; «Dietary Aspects of Acculturation: Meals, Feasts, and Fasts in a Minority Community in South East Asia», *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*, a cargo de M. L. Arnott, 315-326, La Haya, Mouton.
- KATZ, S. H., 1979, «Un exemple d'évolution bioculturelle: la fête», *Communications* (31):53-69.
- , 1982, «Food, Behavior and Biocultural Evolution», *The Psychobiology of Human Food Selection*, a cargo de L. M. Barker, 171-188, Westport, Connecticut, Avi.
- KAWAI, M. 1965, «Newly Acquired Pre-Cultural Behavior of the Natural Troop of Japanese Monkeys on Koshima Islet», *Primates* 6 (1):1-30.
- KENNEDY, B. M., 1952, «Food Preferences of Pre-Army Age California Boys», *Food Technology* (Marzo):93-97.
- KEYS, A. et al., 1980, *Seven Countries. A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, Cambridge, MA, Harvard University Press.
- LAKOFF, G., 1987, *Women, Fire, and Dangerous Things. What Categories Reveal about the Mind*, Chicago, University of Chicago Press.
- LAMB, M. W., y LING B. C., 1946, «An Analysis of Food Consumption and Preferences of Nursery School Children», *Child Development* 17 (4):187-217.
- LAMBERT, J.-L., 1987, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Lavoisier.
- LANGLEY-DANYSZ, P., 1983, «Cancer: les risques de l'alimentation», *La Recherche* 14 (150):1564-1573.
- LAUGHLIN, W. S., 1968, «Hunting: An Integrating Biobehavior System and Its Evolutionary Importance», *Man the Hunter*, a cargo de R. B. Lee e I. De Vore, 304-320, Chicago, Aldine.
- LAURIOUX, B., 1985, «Spices in the Medieval Diet: A New Approach», *Food & Food-ways* 1 (1):43-75.
- LEACH, E., 1974, *Lévi-Strauss*, Londres, Fontana/Collins.
- LE BRETON, M., 1789, *Traité sur les propriétés et les effets du sucre...*, Paris, Royez.
- LEE, R. B., 1968, «What Hunters Do for a Living, or How to Make Out on Scarce Resources», In *Man the Hunter*, a cargo de R. B. Lee e I. De Vore, 30-48, Chicago, Aldine.
- LEHRER, A., 1972, «Semantic Cuisine», *Journal of Linguistic* (5):39-56.
- LE MAGNEN, J., 1977, «Sweet Preference and the Sensory Control of Caloric Intake», *Taste and Development: The Genesis of Sweet Preference*, a cargo de J. M. Weiffenbach, 355-362, Washington, DC, US Government Printing Office.
- LEMERY, L., 1755, *Traité des aliments*, Paris, Durand.
- LEVENSTEIN, H., 1980, «The New England Kitchen and the Origins of Modern American Eating Habits», *American Quarterly* 32 (4):369-386.
- LEVENSTEIN, H., 1988, *Revolution at the Table. The Transformation of the American Diet*, Nueva York, Oxford University Press.
- LEVERTON, R. H., y COGGS M. C., 1951, «Food Choices of Nebraska Children», *Journal of Home Economics* 43 (3):176-178.
- LÉVI-STRAUSS, C., 1958, *Anthropologie structurale*, Paris, Plon. (Traducción española: *Antropología estructural*, Barcelona, Paidós, 1992.)
- , 1962a, *La pensée sauvage*, Paris, Plon. (Traducción española: *El pensamiento salvaje*, México, FCE, 1989.)
- , 1962b, *Le Totémisme aujourd'hui*, Paris, PUF.
- , 1965, *Le Cru et le Cuit. Mythologiques 1*, Paris, Plon. (Traducción española: *Lo crudo y lo cocido*, México, FCE, 1986.)
- , 1968, *L'origine des manières de table. Mythologiques 3*, Paris, Plon. (Traducción española: *El origen de las maneras de mesa*, México, Siglo XXI, 1987.)
- LEY, P., 1980, «Psychological, social and cultural determinants of acceptable fatness», *Nutrition and Lifestyles*, a cargo de M. Turner, 105-118, Londres, Applied Science Publishers.

- L'HOMME, Dr, 1989, «La valeur nutritive du sucre», *Le Bulletin médical* (29):23.
- LIPPMAN (von), E. O., 1980. *Geschichte des Zuckers*, Leipzig.
- LLOYD, T. C., 1981, «The Cincinnati Chili Culinary Complex», *Western Folklore* 40 (1):28-40.
- LOMBARD, M. L., 1855, *Le Cuisinier et le Médecin*, Paris, Curmer. [Reimpresión facsimilar. Marsella, Laffite Reprints, 1980.]
- LOWIE, R., 1942, «The Transitions of Civilizations in Primitive Society», *American Journal of Sociology* (47):527-543.
- LUNEL, B., 1864, *Guide pratique de l'épicerie ou dictionnaire des denrées indigènes et exotiques en usage dans l'économie domestique*, Paris, Hetzel.
- MADDOX, G. L., BACK, K. W., y LIEDERMAN, V. R., 1968, «Overweight as Social Deviance and Disability», *J. Health Soc., Behav.* (9):287-298.
- MAHIAS, M.-C., 1985, *Délivrance et convivialité*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- MAINO DE MAINERI: voir Thorndike, 1934.
- MALASSIS, L., 1986, *Économie agro-alimentaire*, Paris, Éditions Cujas. [Tomo III: la economía mundial.]
- MALLER, O., y DESOR, J. A., 1974, «Effect of Taste on Ingestion by Human Newborns», *Fourth Symposium on Oral Sensation and Perception: Development in the Fetus and Infant*, a cargo de J. Bosma, 279-291, Washington, US Government Printing Office.
- MARINHO, H., 1942, «Social Influence in the Formation of Enduring Preferences», *J. Abn Soc. Psychol.* (37):448-468.
- MARIS, F., 1933, «Farewell to Good Eating», *Town & Country* (Abril):232-236.
- MARSHALL, L., 1961, «Sharing, Taking and Giving: Relief of social Tensions Among Kung Bushmen», *Africa* (31):231-249.
- MASSARA, E. B., 1980, «Obesity and Cultural Weight Valuations: A Puerto-Rican Case», *Appetite* (10):291-298.
- MASUOKA, J., 1945, «Changing Food Habits of the Japanese in Hawaii», *American Sociological Review* (1):759-765.
- MAURIZIO, A., 1932, *Histoire de l'alimentation végétale - depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot.
- MAUSS, M., 1980 [1923], «Essai sur le don - Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques», *Sociologie et anthropologie*, 144-273, Paris, PUF. [Primera publicación: *L'Année sociologique*, 1923-1924, t. I.]
- MAYARD, G., 1898, *Les sucres comme diurétiques*, Paris.
- MCCOLLUM, E. V., 1957, *A history of Nutrition*, Boston, Houghton Mifflin.
- MCCRACKEN, R. D., 1971, «Lactase Deficiency: An Example of Dietary Evolution», *Current Anthropology* (12):479-517.
- MEGAN, G., y BRIL, D., «A Fat Men's Club», *Strand Magazine* (15):524-528.
- MELLER, T., 1902, «Sugar as a cause of indigestion in infants», *J. Am. M. Ass.*, Chicago (39):386.
- MENDRAS, H., 1984, *La fin des payans*, Arles, Actes Sud, Hubert Nyssen.
- MENNELL, S., 1985, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Londres, Basil Blackwell.
- MERMET, G., 1985, *Francoscopie*, Paris, Larousse.
- METROPOLITAN LIFE FOUNDATION, 1983, «1983 Metropolitan Height and Weight Tables», *Statistical Bulletin* 64 (1):3-8.
- MEYER, J., 1989, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères.
- MINTZ, S. W., 1985, *Sweetness and Power - The Place of Sugar in Modern History*, Nueva York, Viking.
- MONTEUX (de), H., 1572, *Conservation de santé et prolongation de vie*, Paris, S. Calvarin.
- MONTIGNAC, M., 1986, *Comment maigrir en faisant des repas d'affaires*, Paris, Artulen. (Traducción española: *Cómo adelgazar en comidas de negocios*, Barcelona, Muchnick, 1990.)
- MOORE, M. E., STUNKARD, A. J., y SROLE, L. 1962, «Obesity, Social Class, and Mental Illness», *Journal of the American Association* (181):962-966.
- MOORE, T. J., 1989, *Heart Failure*, Nueva York, Random House.
- MORIN, E, y PIATTELLI-PALMARINI, M., bajo la dirección de, 1974, *L'unité de l'Homme*, Paris, Seuil.
- , 1957, *Les Stars*, Paris, Seuil.
- , 1973, *Le paradigme perdu: la nature humaine*, Paris, Seuil.
- , 1975 [1962], *L'Esprit du Temps*, Paris, Grasset.
- MOSELY, B. 1800, *A treatise on sugar with miscellaneous medical observations*, Londres, G. G. & J. Robinson.
- NAHOUM, V., 1979, «La belle femme, ou le stade du miroir en histoire», *Communications* (31):22-32.
- NIEDERER, A., 1985, «Recherches sur le comportement alimentaire des travailleurs immigrés italiens et turcs», *Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie*, Université de Neuchâtel (6):109-119.
- OLIVER, D., 1955, *A Solomon Island Society: Kinship and Leadership among the Siuai of Bougainville*, Cambridge, Harvard University Press.

- OLIVER, M.-F., 1990, «Un urgent besoin d'étude – Stratégies sanitaires pour la prévention des cardiopathies coronariennes par la réduction du cholestérol.» Coloquio internacional «Cholestérol et prévention primaire», París, 24 de febrero de 1990.
- OLIVER, T., 1986, *The Real Coke – The Real Story*, Nueva York, Random House.
- ORBACH, S., 1978, *Fait is a Feminist Issue*, Nueva York, Paddington Press.
- ORTELIUS, A., 1581, *Tbéâtre de l'univers*, Anvers, C. Plantin. [Citado en Braudel, 1979, p. 192.]
- ORTNER, S. B., 1973, «Sherpa Purity», *American Anthropologist* (75):49-63. [Citado en Rozin & Fallon, 1987.]
- OSSIPOW, L., 1986, «Manger autrement en suisse romande: l'exemple du végétarisme», *Schweizerischen Archiv für Volkskunde* 82(3/4):155-166.
- PALLAUD, B., 1982, «L'apprentissage par observation chez l'animal», *Journal de Psychologie* (3):299-326.
- PARACELSUS, 1894, *The Hermetical and alchemical writings*, a cargo de A. E. Waite, Londres, Elliot. [2 vols.]
- , 1941, *Four Treatises*, a cargo de H. E. Sigerist, Baltimore, The Johns Hopkins Press.
- PATNI, R., 1989, *L'assaisonnement dans la cuisine française entre le XIV^e et le XVI^e siècle: une véritable diététique*, Tesis de tercer ciclo, École des Hautes Études en Sciences sociales, París.
- PELCHAT, M. L., y ROZIN, P., 1982, «The Special Role of Nausea in the Acquisition of Food Dislikes by Humans», *Appetite* (3):341-351.
- PELTO, G. H., y PELTO P. J., 1983, «Diet and Delocalization: Dietary Changes Since 1750», *Journal of Interdisciplinary History* XIV (2):507-528.
- , 1987, «Social Class and Diet in Contemporary Mexico», *Food and Evolution – Toward a Theory of Human Food Habits*, a cargo de M. Harris y E. B. Ross, 517-540, Filadelfia, Temple University Press.
- PERROT, P., 1984, *Le travail des apparences, ou les transformations du corps féminin, XVIII-XIX^e siècle*, París, Seuil.
- PERYAM, D. R., POLEMIS, B. W., KAMEN J. M., y EINDHOVEN, J., 1960, *Food Preferences of Men in the US Armed Forces*, Chicago, Quartermaster Food & Container Inst. for the Armed Forces.
- PHAN, M. C., y FLANDRIN J.-L., 1984, «Les métamorphoses de la beauté féminine», *L'Histoire* (68):48-57.
- PIATTELLI-PALMARINI, M., 1987, «Evolution, Selection and Cognition: From "Learning" to Parameter-Fixation in Biology and in the Study of Mind», *Occasional Paper 35*, Cambridge, MA, MIT. Center for Cognitive Science.
- PILGRIM, F. J., 1961, «What Foods Do People Accept or Reject?», *J. Am. Diet. Assoc.* 38 (Mayo):439-443.
- PITTENGER, P. S., 1947, *Sugars and sugar derivatives in pharmacy*, Nueva York, Sugar Research Foundation, Inc. [Scientific Report Series 5.]
- PLATINE, B., 1539, *De l'honneste volupté*, París, F. Guilbert.
- PLINER, P., 1982, «The Effect of Mere Exposure on Liking for Edible Substances» *Appetite* (3):283-290.
- POPE H. G., HUDSON J. I., y YURGELUN-TODD D., 1984, «Anorexia nervosa and bulimia among 300 suburban women shoppers», *Am. J. Psychiatry* (141):292-294.
- PORTER, G. R., 1830, *The nature and properties of the sugar cane...*, Londres, Smith, Elder & Co.
- POUILLON, J., 1972, «Manière de table, manières de lit, manière de langage», *Nouvelle Revue de Psychanalyse* (6):9-25.
- POULAIN J.-P., 1985, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*. Tesis doctoral, Université de Paris VII Jussieu – UER de sociologie fondamentale, París.
- PROVENÇAL, C., 1849, «Du sucre comme antiaphrodisiaque», *Journal des connaissances médico-chirurgicales* (enero-junio):59-60.
- QUELUS, D. (o de Chelus), 1719, *Histoire naturelle du cacao et du sucre*, París, L. d'Houry.
- RADCLIFFE-BROWN, A. R., 1952, *Structure and Function in Primitive Society*, Glencoe, The Free Press. (Traducción española: *Estructura y función en la sociedad primitiva*, Barcelona, Ed. 62, 1980.)
- RAGOT, L., 1902, *Le sucre dans l'alimentation des fébricitants*, Lyon.
- RAIMBAULTS, G. y ELIACHEFF, C., 1989, *Les indomptables – Figures de l'anorexie*, París, Odile Jacob.
- RAMOS ELORDUY DE CONCONI, J., 1982, *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*, México, Editorial Limusa.
- RAPPAPORT, R. A., 1984 [1967], *Pigs for the Ancestors*, New Haven, Yale University Press.
- RAY, J., 1688, *Historia Plantarum*, Londres, H. Faithorne. [Citado en Moseley, 1800.]
- READ, P. P., 1974, *Les survivants*, París, Grasset. (Traducción española: *Viven!*, Barcelona, Ediciones B, 1993.)
- REDON, O., 1981. «Un traité médical du XIII^e siècle», *Bulletino Senese di Storia Patria-Accademia Senese degli Intronati, Siena* (LXXXVIII): 304-309.

- REMY, B., y CHATEAUNEUF, M., 1987, «Le concept de boulimie», *Actualités Psychiatriques* (9):63-72.
- RICHARD, J.-L., 1987, «Les facteurs de risque coronarien – Le paradoxe français», *Arch. Mal. Cœur* 80 (abril):17-21.
- RICHARDS, A. I., 1948 [1932], *Hunger and Work in a Savage Tribe*, Glencoe, Illinois, The Free Press.
- RICHARDSON, S., GOODMAN, N., HASTORF, A., y DORNBUSCH, S., 1961, «Cultural uniformity and reaction to physical disability», *American Sociological Review* (26):241-247.
- RICHTER, C. P., HOLT, L., y BARELARE, B., 1938, «Nutritional requirements for normal growth and reproduction in rats studied by the self-selection method», *American Journal of Physiology* (122):734-744.
- RIESMAN, D., 1952, *The Lonely Crowd*, New Haven, Yale University Press. (Traducción española: *La muchedumbre solitaria*, Barcelona, Paidós, 1981.)
- ROBBE, P., 1989, *Le chasseur Inuit et son milieu: stratégies individuelles et collectives des chasseurs d'Amassalik*, Tesis doctoral, Université de Paris VI, París.
- ROZIN, E., y ROZIN P., 1981, «Culinary Themes and Variations», *Natural History* 90 (2).
- ROZIN, P., 1976, «The selection of foods by rats, humans, and other animals», *Advances in the study of behavior*, a cargo de J. S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw y C. Beer, 21-76, Nueva York, Academic Press.
- , 1988, «Cultural Approaches to Human Food Preferences», *Nutritional Modulation of Neural Function*, 137-153, Nueva York, Academic Press.
- , 1988, «Social Learning About Food by Humans», *Social Learning – Psychological and Biological Perspectives*, a cargo de T. R. Zentall y B. G. J. Galef, 165-187, Hillsdale, Nueva Jersey, Lawrence Erlbaum Associates.
- , y FALLON, A. E., 1980, «The Psychological Categorization of Foods and Non-Foods – A Preliminary Taxonomy of Food Rejections», *Appetite* (1):193-201.
- , y FALLON, A. E., 1987, «A Perspective on Disgust», *Psychological Review* 94 (1):23-41.
- , y FALLON, A. E., 1988, «Body Image, Attitudes to Weight and Misperceptions of Figure Preferences of the Opposite Sex: A Comparison of Men and Women in Two Generations», *Journal of Abnormal Psychology* 97 (3).
- , MILLMAN L., y NEMEROFF, C., 1986, «Operation of the Laws of Sympathetic Magic in Disgust and Other Domains», *Journal of Personality and Social Psychology* 50 (4):703-712.
- , y SCHILLER, D., 1980, «The Nature and Acquisition of a Preference for Chili Pepper by Humans», *Motivation and Emotion* 4 (1):77-101.
- , y VOLLMECKE, T. A., 1986, «Food Likes and Dislikes», *Ann. Rev. Nutr.* (6):453-456.
- RUSSELL, G. F. M., 1979, «Bulimia nervosa: an ominous variant of anorexia nervosa», *Psychol. Med. (London)* (9):429-448.
- SABBAN, F., 1986, «Un savoir-faire oublié: le travail du lait en Chine ancienne», *Zinbun: Memoirs of the Research Institute for Humanistic Studies – Kyoto University* (21):31-65.
- SAHLINS, M. D., 1962, «Poor Man, Rich Man, Big-Man, Chief: Political Types in Melanesia and Polynesia», *Comparative Studies in Society and History* (5):285-303.
- SALAMAN, R., 1985 [1949], *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge, Cambridge University Press.
- SANDAY, P. R., 1986, *Divine Hunger. Cannibalism as a Cultural System*. Cambridge, Cambridge University Press.
- SCARDIGLI, V., 1987, *L'Europe des modes de vie*, París, Éditions du CNRS.
- SCHEID, J., 1984, «La spartizione a Roma», *Studi storici* 34 (1-2):945-956.
- SCHNAPPER, D., 1971, *L'Italie rouge et noire*, París, Gallimard.
- SCHOTTE, D. E., y STUNKARD, A. J., 1987, «Bulimia vs bulimic behaviors on a college campus», *JAMA* 258 (9):1213-1215.
- SCHWARTZ, H., 1986, *Never Satisfied. A Cultural History of Diets, Fantasies and Fat*, Nueva York, The Free Press.
- SEID, R. P., 1989, *Never too thin*, Prentice Hall, Nueva York.
- SHELL, E. R., 1985, «Sweetness and Health», *The Atlantic Monthly* (agosto):14-20.
- SIGERIST, H. E., editor, 1941, *Four Treatises of Theophrastus von Hohenheim called Paracelsus*, Baltimore, The Johns Hopkins Press.
- SILBER, T. J., 1986, «Anorexia Nervosa in Blacks and Hispanics», *International Journal of Eating Disorders* 5 (1):121-128.
- SILVERSTEIN, B., PETERSON, B., y PERDUE, L., 1986, «Some Correlates of the Thin Standard of Bodily Attractiveness for Women», *International Journal of Eating Disorders* 5 (5):895-905.
- SIMOONS, F. J., 1981 [1961], *Eat Not This Flesh – Food Avoidances in the Old World*, Westport, Connecticut, Greenwood Press.
- SLARE, F., 1715, *A vindication of sugars against the charge of Dr Willis, other physicians and common prejudices*, Londres, T. Goodwin.
- SMITH, W. R., 1889, *The Religion of the Semites*, Edimburgo.

- SOBER, E., editor, 1984, *Conceptual Issues in Evolutionary Biology*, Cambridge, MA, Bradford Books/MIT Press.
- SOFRES, 1972, «Quand les Français se mettent à table...», *Le Nouveau Guide Gault-Millau* 34 (febrero): 22-29. [Sondeo efectuado sobre una muestra nacional de 1.000 personas.]
- , 1989, «Les Français face à leur assiette», *Le Figaro* (3 de agosto):7. [Sondeo efectuado del 29 de junio al 1 de julio de 1989 sobre una muestra nacional de 1.000 personas.]
- SOLER, J., 1973, «Semiotique de la nourriture dans la Bible», *Annales ESC* (4):943-955.
- SORLIE, P., GORDON, T., & KANNEL, W. B., 1980, «Body Build and Mortality», *Journal of the American Medical Association* (243):1828-1831.
- SOUSTELLE, J., 1955, *La vie quotidienne des Aztèques au temps de la conquête espagnole*, Paris, Hachette.
- SPERBER, D., 1975, «Pourquoi les animaux parfaits, les hybrides et les monstres sont-ils bons à penser symboliquement?», *L'Homme XV* (2):5-34.
- STAFFIERI, J., 1967, «A Study of Social Stereotype of Body Image in Children», *Journal of Personality and Social Psychology* 7 (1):101-104.
- STARENKYJ, D., 1981, *Le mal du sucre*, Québec, Orion.
- STEIN, D. M., y LAAKSO, W., 1988, «Bulimia: a Historical Perspective», *International Journal of Eating Disorders* 7 (2):201-210.
- STEINER, J., E., 1977, «Facial Expressions of the Neonate Infant Indicating the Hedonics of Food-Related Chemical Stimuli», *Taste and Development: The Genesis of Sweet Preference*, a cargo de J. M. Weiffenbach, 173-188, Washington, DC, US Government Printing Office.
- STINI, W. A., 1981, «Body Composition and Nutrient Reserves in Evolutionary Perspective», *Food, Nutrition and Evolution*, a cargo de D. N. Walcher y N. Kretchmer, 107-120, Nueva York, Masson Publishing USA.
- STORY, M., y BROWN, J. E., 1987, «Do young children instinctively know what to eat? The studies of Clara Davis revisited», *New England Journal of Medicine* (316): 103-106.
- STOUFF, L., 1970, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Mouton.
- STUNKARD, A., 1968, «Environment and Obesity: Recent Advances in Our Understanding of Regulation of Food Intake in Man», *Federation Proceedings* (27):1367-1373.
- SULLEROT, E., bajo la dirección de, 1978, *Le fait féminin*, Paris, France Loisirs.
- SYLVANDER, B., 1988, *L'alimentation service: résultats d'enquêtes*, Toulouse, INRA – Économie et sociologie rurales.
- SZMUKLER, G., 1983, «Weight and food preoccupation in a population of English schoolgirls», *Understanding Anorexia Nervosa and Bulimia. Fourth Ross Conference on Medical Research*, a cargo de G. J. Bargman, Ohio, Ross Laboratories.
- TAMBAH, S. J., 1969, «Animals Are good to Think and Good to Prohibit», *Ethnology* 8 (4):423-459.
- THOMAS, J., y SZMUKLER, G. I., 1985, «Anorexia Nervosa in Patients of Afro-Caribbean Extraction», *British Journal of Psychiatry* (146):635-656.
- THOMPSON, S., 1955, *Motif Index of Folk Literature*, Bloomington, Indiana University Press. [7 vols.]
- THORNDIKE, L., 1934, «A Mediaeval Sauce Book», *Speculum* 9:183-9190. [Maino de Maineri: *De Saporibus*.]
- TOBIAS, A. L., y GORDON-BOGRAD, J., 1980, «Social Consequences of Obesity», *J. Am. Dietet. Assoc.* (76):338-342.
- TODD, E., 1988, *La nouvelle France*, Paris, Seuil.
- TOULOUSE, 1904, «De la suralimentation sucrée», *Bull. gén. de thérap.* (Paris) (118):64-76.
- TOUTAIN, J.-C., 1971, «La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964», *Économies et sociétés – Cahiers ISEA* 5 (11):1909-2049.
- TRÉMOLIÈRES, J., y CLAUDIAN, J., 1971, «La diététique des profondeurs (Essai historique)», *Rein et Foie, Maladies de la Nutrition* (XIII C): 8-84.
- TUSCHL, R. J., 1990, «From Dietary Restraint to Binge Eating: Some Theoretical Considerations», *Appetite* 14 (2):105-109.
- UZIEL, A., SMADJA J. G., y FAURION, A., 1987, «Physiologie du goût», *Encyclopédie Médico-Chirurgicale* 20490 (C10):1-10.
- VAN ITALLIE, T. B., y SIMOPOULOS, A. P., 1982, «Obésité: état ou maladie?», *Médecine Digestive et Nutrition* (18):14-21.
- VAN LAWICK-GOODALL, J., 1971, *Les chimpanzés et moi*, Paris, Stock. [In *the Shadow of Man*, 1970.]
- VAN RITER, I., 1956, «Acceptance of 26 vegetables», *J. Home Econ.* (48):771-773.
- VANCE, T. F., 1932, «Food Selections of Nuersery School Children», *Child Development* (3):169-175.
- VAN THORRE, M. D., y VOGEL, F. X., 1985, «The Presence of Bulimia in High School Females», *Adolescence* XX (77):45-51.
- VENNER, T., 1620, *Via recta ad vitam longam, or a plaine philosophical discourse*, London. [Citado en Mintz, 1985.]

- VERDIER, Y., 1966, «Repas bas-normands», *L'Homme* (VI):92-111.
- VIALLES, N., 1987, *Le sang et la chair – Les abattoirs des pays de l'Adour*, París, Maison des Sciences de l'Homme.
- VIGARELLO, G., 1978, *Le corps redressé*, París, Delarge.
- , 1985, *Le propre et le sale – L'hygiène du corps depuis le Moyen Age*, París, Seuil.
- WALLEN, R., 1943, «Sex Differences in Food Aversions», *J. Appl. Psychol.* (27):288-298.
- WEIL, P., 1986, *Et moi émoi*, París, Les éditions d'organisation.
- WIEGELMANN, G., 1967, *Alltags – und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*, Marburg, Elwert Verlag.
- WIESSNER, P., 1984, Communication présentée au Symposium «The Sharing of Food», Werner Reimers Stiftung, Bad-Homburg, RFA, diciembre 1984.
- WILLIAMS, P., y KING, M., 1987, «The “epidemic” of anorexia nervosa: another medical myth?», *The Lancet* (Enero 24):205-207.
- WILLIS, T., 1684, *Practice of physick... of the scurvy*, Londres, T. Dring, C. Harper, T. Leight. [Citado en Moseley, 1800.]
- WILSON, A., 1901, «Fat and Fat-Cures», *Longman's Magazine* (13):140-157.
- YOUNG, D., 1989, «Times Change and Bagels Change. So Lotsa Lox», *International Herald Tribune* (7 de septiembre): 1.
- YOUNG, M. W., 1971, *Fighting with food. Leadership, values and social control in a Massim society*, Cambridge, Cambridge University Press.
- YUDKIN, J., 1972, *Sweet and Dangerous*, Nueva York, Bantam Books.
- ZAJONC, R. B., 1968, «Attitudinal Effects of Mere Exposure», *J. Pers. Soc. Psychol.* (9):1-27.
- ZAZZO, R., 1984, *Le paradoxe des jumeaux*, París, Stock.
- ZITTOUN, C., y FISCHLER, C., 1989, «Une pathologie de société?», *Santé Mentale* diciembre (103):29-33.
- , y HERZLICH, C., bajo la dirección de, 1984, *Le Sens du mal – Anthropologie, histoire, sociologie de la maladie*, Montreux, Éditions des archives contemporaines.
- BARKER, L. M., ed. 1982, *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Connecticut, Avi.
- BARTHES, R., 1957, *Mythologies*, París, Seuil. (Traducción española: *Mitologías*, Madrid, Siglo XXI, 1980.)
- , 1961, «Pour une psychosociologie de l'alimentation», *Annales ESC* septiembre-octubre (5):977-986.
- , 1970, *L'empire des signes*, París, Skira. (Traducción española: *El imperio de los signos*, Barcelona, Mondadori, 1991.)
- BARTOSHUK, L. M., 1978, «History of Taste Research» *Handbook of Perception*, a cargo de E. C. Carterette y M. P. Friedman, 3-18, Nueva York, Academic Press.
- BASIN, C., y SALTIEL, H., 1981, «Épidémiologie de l'obésité» *Gazette médicale de France* 88 (25):3589-3591.
- BAUDRILLARD, J., 1983, *Les stratégies fatales*, París, Grasset. (Traducción española: *Las estrategias fatales*, Barcelona, Anagrama, 1984.)
- BEAL, V., 1957, «On the Acceptance of Solid Foods, and Other Food Patterns, of Infants and Children», *Pediatrics* (septiembre): 448-457.
- BEAUCHAMP, G. K., COWART, B. J., y MORAN, M., 1986, «Developmental Changes in Salt Acceptability in Human Infants», *Developmental Psychobiology* 19 (1):17-25.
- , BERTINO M., y ENGELMAN, K., 1983, «Modification of Salt Taste», *Annals of Internal Medicine* 98 (5):763-769.
- BENDER, A. E., 1976, «Food Preferences of Males and Females», *Proc. Nutr. Soc.* (35):181-189.
- , 1986, «Food and Nutrition – Principles of Nutrition and Some Current Controversies in Western Countries», *The Food Consumer*, a cargo de C. Ritson, L. R. Gofton y J. MacKenzie, 37-58, Chichester, John Wiley & Sons.
- BERGIER, J. F., 1987, «Food Acceptance and Cultural Change: Some Historical Experiences», *Food Acceptance and Nutrition*, a cargo de J. Solms, D. A. Booth, R. M. Pangborn y O. Raunhardt. 303-320, Londres, Academic Press.
- BHANJ, S., y NEWTON, V. B., 1985, «Richard Morton's Account of “Nervous Consumption”», *International Journal of Eating Disorders* 4 (4):589-595.
- BIRCH, L. L., 1980, «The Relationship Between Children's Food Preferences and Those of Their Parents», *Journal of Nutrition Education* 12 (1):14-18.

Obras consultadas

- ANDERSON, E. N., 1984, «“Heating” and “Cooling” Foods Re-examined», *Social Science Information* 23 (4-5):755-773.
- ANDRES, R., 1980, «Effect of Obesity on Total Mortality», *International Journal of Obesity* (4):381-386.
- AUGÉ, M., 1979, *Symbole, fonction, histoire – Les interrogations de l'anthropologie*, París, Hachette.

- BLUNDELL, J. E., 1979, «Hunger, Appetite and Satiety – Constructs in Search of Identities», *Nutrition and Lifestyles – Proceedings of the British Nutrition Foundation First Annual Conference*, a cargo de M. Turner, 1979.
- BODSON, L., bajo la dirección de, 1988, *L'animal dans l'alimentation humaine: les critères de choix – Actes du colloque international de Liège, novembre 1986*. [Segundo número especial de la revista *Anthropozoologica*.]
- BONNET, J.-C., 1975, «Le système du repas et de la cuisine chez Rousseau» *Poétique* 6 (22):244-267.
- BOOTH, D. A., 1989, «Protein-and Carbohydrate-Specific Cravings: Neuroscience and Sociology», en *Appetite – Proceedings of the International Conference on Appetite, Monell Chemical Senses Center, Philadelphia, 7-9 December 1988*, a cargo de M. I. Friedman, Nueva York, Marcel Dekker.
- BOUCHARD, M.-F., BLOT, B., y PORCHER, L., 1978, *Apprendre à Manger*, París, ESF.
- BOULET, D., HYGUET J.-Y., y LAPORTE, J.-P., 1981, «La consommation de vin en France – Enquête INRA-ONIVIT», Station d'économie et sociologie rurale de Montpellier.
- BRUCH, H., 1975, *Les yeux et le ventre*, París, Payot.
- BURNETT, J., 1966, *Plenty and Want: A Social History of Diet in England from 1815 to the Present*, Londres, Thomas Nelson.
- CAPATTI, A., 1989, *Le goût du nouveau – Origines de la modernité alimentaire*, París, Albin Michel.
- CHIVA, M., 1979, «Comment la personne se forme en mangeant», *Communications* (31):107-118.
- CLAUDIAN, J., 1966, «Éthologie du jeûne. Essai sur la signification du jeûne dans le comportement et la pensée de l'homme», *Cahiers de Nutrition et de Diététique* I (4):51-67.
- , 1982, «Quelques réflexions sur les inquiétudes alimentaires de notre temps», *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 165-166.
- , y SERVILLE, Y., 1970, «Évolution récente des coutumes alimentaires en France», *Cab. Nutr. Diét.* (V):41-53.
- , y SERVILLE, Y., 1973, «L'alimentation du Français vivant dans la cité industrielle moderne, II», *Cab. Nutr. Diét.* VIII (3):230-234.
- , SERVILLE, Y., y TRÉMOLIÈRES F., 1969, «Enquête sur les facteurs de choix des aliments», *Bulletin de l'INSERM* 24 (5):1277-1390.
- COMBRIS, P., 1980, «Les grands traits de l'évolution de la consommation alimentaire en France (1956-1976)», *Académie d'agriculture de France* (12 de noviembre):1273-1284.
- CUMMINGS, R. O., 1941, *The American and His Food. A History of Food Habits in the United States*, Chicago, The University of Chicago Press.
- DELAVEAU, P., 1987, *Les Épices – Histoire, description et usage des différents épices, aromates et condiments*, París, Albin Michel.
- DELUMEAU, J., y LEQUIN, Y., 1987, *Les malheurs des temps. Histoire des fléaux et des calamités en France*, París, Larousse.
- DEMARET, A., 1977, «La valeur de survie de l'anorexie mentale. Approche d'inspiration éthologique», *Psychologie médicale* 9(11):2165-2169.
- DOMJAN, M., 1977, «Attenuation and enhancement of neophobia for edible substances», *Learning mechanisms in food selection*, a cargo de L. M. Barker, M. R. Best y M. Domjan, 151-180. Houston, Texas, Baylor University Press.
- DOUGLAS, M., editor, 1987, *Constructive Drinking – Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- DOUSSET, J.-C., 1985, *Histoire des médicaments des origines à nos jours*, París, Payot.
- DREWNOWSKI, A., 1987, «Fats and food acceptance: Sensory, hedonic, and attitudinal acceptance.» En *Food Acceptance and Nutrition*, a cargo de J. Solms, D. A. Booth, R. M. Pangborn y O. Raunhardt, 189-204, Londres, Academic Press.
- , 1989, «Sensory Preferences for Fat and Sugar in Adolescence and Adult Life», *Annals of the New York Academy of Sciences* 561 (30 de junio):243-250.
- , PIERCE, B., y HALMI, K. A., 1988, «Fat Aversion in Eating Disorders», *Appetite* (10):119-131.
- , YEE, K. A., y KRAHN D. D., 1988, «Bulimia in college women: incidence and recovery rates», *American Journal of Psychiatry* (145):753-755.
- DWYER, J. T., FELDMAN J. J., y MAYER, J., 1970, «The Social Psychology of Dieting», *Journal of Health and Social Behavior* (11):269-287.
- EATWOOD, M. A., y PASSMORE, R., 1983, «Nutrition: the Changing Scene – Dietary Fibre», *The Lancet* (26 de julio):202-206.
- EMERSON, R. L., 1982, *Fast Food – The Endless Shakeout*, Nueva York, Cebhar-Friedman Books.
- ERICKSON, R. P., y COVEY, E., 1980, «On the Singularity of Taste Sensations: What is a Taste Primary?» *Physiology & Behavior* (25):527-533.
- FAIRBURN, C. G., y COOPER, P. J., 1983, «The Epidemiology of Anore-

- xia Nervosa: Two Community Studies», *International Journal of Eating Disorders* 2 (4):61-67.
- , y COOPER, P. J., 1982, «Self-Induced Vomiting and Bulimia Nervosa: An Undetected Problem», *British Medical Journal* (284):1153-1155.
- FALLON, A. E., y ROZIN, P., 1983, «The Psychological Bases of Food Rejections by Humans», *Ecology of Food and Nutrition* (13):15-26.
- FARB, P., y ARMELAGOS, G., 1980, *Consuming Passions – The Anthropology of Eating*, Boston, Houghton Mifflin.
- FIELDS, G., 1985, *From Bonsai to Levi's – An Insider's Account of How the Japanese Live*, Londres y Sydney, Futura Publications.
- FOMON, S. J., 1980, «Factors Influencing Food Consumption in the Human Infant», *International Journal of Obesity* (4):348-350.
- FOOD MARKETING INSTITUTE, 1985, *Trends – Consumer Attitudes & the Supermarket*, Washington, DC.
- FORSTER, R., RANUM, O., editores, 1979, *Food and Drink in History*, Baltimore.
- FREDERICKS, C., y GOODMAN, H., 1969, *Low Blood Sugar and You*, Nueva York, Constellation International.
- FRICKER, J., y APFELBAUM, M., 1989, «Le métabolisme de l'obésité», *La Recherche* 20 (207):201-208.
- FUJIWARA, M., 1978, «Problem of Obesity in Japan», *Nutritional, Psychological and Social Aspects of Obesity*, a cargo de J. C. Somogyi, 91-94, Bibliotheca Nutritio et Dieta, Basel, Karger.
- GEFAB, 1988, *Thérapies des conduites boulimiques*, París, ICI-Pharma.
- GILLET, P., 1985, *Par mets et par vins – Voyages et gastronomie en Europe (XVI^e – XVIII^e siècles)*, París, Payot.
- GISCARD D'ESTAING, H., 1985, «L'évolution des mœurs alimentaires des Français», *Revue Française du Marketing* 2(102):5-8.
- GOLDBLATT, P. B., MOORE M. E., y STUNKARD, A. J., 1965, «Social Factors in Obesity», *Journal of the American Medical Association* 192 (12):97-102.
- GOODE, J., THEOPHANO, J., y CURTIS, K., 1984, «A Framework for the Analysis of Continuity and Change in Shared Sociocultural Rules for Food Use: The Italian-American Pattern», *Ethnic and Regional Foodways in the United States*, a cargo de L. K. Brown y K. Mussell, 66-68, Knoxville, Tenn., The University of Tennessee Press.
- GOTTSCALK, A., 1948, *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, París, Éditions Hippocrate. [2 vols.]
- GRIGNON, Ch., 1989, «Les consommations alimentaires», *Le grand atlas de la France rurale*, INRA y SCEES, 320-321, París, Jean-Pierre de Monza.
- GRUIER, F., 1988, *Les délices du futur*, París, Flammarion.
- GUY-GRAND, B., y SITT, Y., 1975, «Alliesthésie olfacto-gustative et poids corporel», *Cab. Méd.* T1 (8):577-582.
- HARPER, A. E., 1978, «Dietary Goals – a Skeptical View», *American Journal of Clinical Nutrition* (31):310-321.
- HARRIS, M., 1977, *Cannibals and Kings – The origins of cultures*, Nueva York, Random House.
- , y ROSS, E. B., editores, 1987, *Food and Evolution – Toward a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple University Press.
- HAYDEN, B., 1981, «Subsistence and Ecological Adaptations of Modern Hunter-Gatherers», *Omnivorous Primates: Gathering and Hunting in Human Evolution*, a cargo de R. S. O. Harding y G. Teleki, 334-422, Nueva York, Columbia University Press.
- HEGSTED, D. M., 1978, «Dietary Goals: a Progressive View», *American Journal of Clinical Nutrition* (31):1504-1509.
- HÉRAUD, G., 1988, «Diététique et idéologies», *Semaine des Hôpitaux de Paris* 64 (5):350-356.
- HERPIN, N., 1988, «Le repas comme institution – Compte rendu d'une enquête exploratoire», *Revue française de sociologie* (XXIX):503-521.
- HERSANT, Y., 1987, «Le souffle vital et l'air nourricier», *Autrement* (septiembre): [Sobre Marsile Ficin: *De Triplici Vita*.]
- HERZLICH, C., 1969, *Santé et maladie: analyse d'une représentation sociale*, París, Mouton.
- HLADIK, C. M., ROBBE, B., y PAGÉZY, H., 1986, «Sensibilité gustative différentielle des populations pygmées et non pygmées de forêt dense, de Soudaniens et d'Eskimos, en rapport avec l'environnement biochimique», *Comptes rendus de l'Académie des Sciences de Paris*, t. 303 série III (11):453-458.
- HOBHOUSE, H., 1985, *Seeds of Change. Five Plants That Transformed Mankind*, Londres, Sidgwick & Jackson.
- HOLLINGER, M., y ROBERTS, L. J., 1929, «Overcoming Food Dislikes: a Study with Evaporated Milk», *Journal of Home Economics* (21):923-932.
- HOYENA, K. B., y HOYENA, K. T., 1979, *The Question of Sex Differences*, Nueva York, Little Brown & Co.
- HYMAN, P., 1986, «L'art d'accommoder les escargots», *L'Histoire* (85):40-44.
- IRIBARNE (d'), P., HO THAM KCUIE, F., MACÉ, Y., y MIRABEL, A., 1972, *Les consommations alimentaires – Approche Psycho-socio-économique*, París, CEREBE.

- JEFFERSON, S. C., y ERDMAN, A. M., 1970, «Taste Sensitivity and Food Aversions of Teenagers» *Journal of Home Economics* 62 (8):605-608.
- JEROME, N. W., 1979, «Changing nutritional styles within the context of the modern family», *Family Health Care*, a cargo de D. P. Hymovitch y M. U. Barnard, 194-203, Nueva York, McGraw-Hill.
- JOHNSTON, J. P., 1977, *A Hundred Years Eating – Food, Drink and the Daily Diet in Britain Since the Late Nineteenth Century*, Montreal, McGill-Queens University Press.
- KAHN, E. J. J., 1960, *The Big Drink – The Story of Coca Cola*. Nueva York: Random House.
- KAMEN, J. M., PERYAM, D. R., PERYAM, D. B., y KROLL, B. J., 1967, *1963 Analysis of US Army Food Preference Survey Rep., No. 67*, Chicago: Quartermaster Corps, US Army.
- KAPLAN, S. L., 1986, *Le pain, le peuple et le Roi – La bataille du libéralisme sous Louis XV*, París, Perrin.
- KHARE, R. S., 1976, *The Hindu Hearth and Home*, Durham, Carolina del Norte, Carolina Academic Press.
- , y RAO, M. S. A., editores, 1986, *Food, Society and Culture*, Durham, Carolina del Norte, Carolina Academic Press.
- KONNER, M., 1982, *The Tangled Wing*, Nueva York, Holt, Rinehart & Winston.
- KRISTEVA, J., 1980, *Pouvoirs de l'horreur – Essai sur l'abjection*, París, Seuil.
- LAPLANTINE, F., 1986, *Anthropologie de la maladie*, París, Payot.
- LARMAT, J., 1985, *Comment choisir une diététique?*, París, Belin.
- LAURIOUX, B., 1986, «Les premiers livres de cuisine», *L'Histoire* (85):51-57.
- , 1988, «Le lièvre lubrique et la bête sanglante. Réflexions sur quelques interdits alimentaires du Haut Moyen Age», en Bodson, L., *L'animal dans l'alimentation humaine: les critères de choix – Actas del coloquio internacional de Lieja*, noviembre de 1986.
- , 1989, *Le Moyen Age à table*, París, Adam Biro.
- LE GUÉRER, A., 1988, *Les pouvoirs de l'odeur*, París, François Bourin.
- LEWIN, K., 1943, «Forces Behind Food Habits and Methods of Change», *Bulletin of the National Research Council*, Octubre (108):35-65.
- LOGUE, A. W., 1986, *The Psychology of eating and drinking*, Nueva York, W. H. Freeman.
- LOVE, J. F., 1986, *McDonald's – Behind the arches*, Nueva York, Bantam Books.
- LOWENBERG, M. E., 1948, «Food Preferences of Young Children», *J. Amer. Dietet. Assoc.* (24):430-435.
- LUXENBERG, S., 1985, *Roadside Empires – How the chains franchised America*, Nueva York, Viking.
- MALAMOUD, C., 1990, *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, París, La Découverte.
- MANTEGAZZA, P., 1886. *Physiologie du plaisir*, París, Reinwald.
- MARTIN, P., 1985, «The Meaning of Weaning», *Animal Behaviour* 32 (4): 1257-1258.
- MCGREW, W. C., 1983, «Animal Foods in the Diets of Wild Chimpanzees (Pan troglodytes): Why Cross-cultural Variation?», *J. Ethol.* (1):46-61.
- , TUTIN, C. E. G., y BALDWIN, P. J., 1979, «Chimpanzees, Tools, and Termites: Cross-Cultural Comparisons of Senegal, Tanzania, and Rio Muni», *Man (N.S.)* (14):185-214.
- , y TUTIN, C. E. G., 1978, «Evidence for a Social Custom in Wild Chimpanzees?», *Man (N.S.)* (13):234-251.
- MEAD, M., 1943, «The Problem of Changing Food Habits», *National Research Council Bulletin* (108):20-31.
- , 1970, «The Changing Significance of Food» *American Scientist*, marzo (58):176-181.
- MECHLING, E. W. y MECHLING, J., 1983, «Sweet Talk: The Moral Rhetoric of Sugar», *Central States Speech Journal* 34 (1):19-32.
- MEISELMAN, H. L., 1977, «The Role of Sweetness in the Food Preference of Young Adults», *Taste and Development: The Genesis of Sweet Preference*, a cargo de J. M. Weiffenbach, 269-281, Maryland, US Department of Health Education and Welfare.
- , WATERMAN, D., y SYMINGTON, L. E., 1974, *Armed Forces Food Preferences*, Natick, Massachusetts, United States Army Natick Research and Development Command.
- MERLIN, A., y BEAUJOUR, A. Y., 1978, *Les mangeurs du Rouergue*, París, Gembloux, Duculot.
- MESSER, E., 1984, «Anthropological Perspectives on Diet», *Annual Review of Anthropology* (13):205-249.
- METROPOLITAN LIFE INSURANCE COMPANY, 1960, *Overweight, Its Prevention and Significance. A Series of Articles Reprinted from Statistical Bulletin*.
- MOSSÉ, A., 1984, «Étude critique des régimens dans l'obésité», *Gazette Médicale* 91 (11):41-46.
- MURCOTT, A., 1986, «You Are What You Eat – Anthropological Factors Influencing Food Choice», *The Food Consumer*, a cargo de C. Ritson, L. R. Gofton y J. McKenzie, 107-126, Chichester, John Wiley & Sons.

- NEIRINCK, E., y POULAIN, J.-P., 1988, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, París, Jacques Lanore.
- NISHIDA, T., 1988, «Primate Gastronomy: Cultural Food Preferences in Non-human Primates», Informe presentado en The International Conference on Appetite, Monell Chemical Senses Center, Filadelfia, 7-9 de diciembre de 1988. [Extracto en: *Appetite*, 1989 (12):69-80.]
- OFIVAL, 1988, *Évolution de la consommation des produits carnés en France de 1980 à 1987*, París, OFIVAL – Division industrie et commerce.
- PÉQUIGNOT, G., 1985, «Consommation alimentaire des Français. Tendances et risques d'après les données épidémiologiques disponibles», París, INSERM. [Mecanografiado.]
- PERYAM, D. R., 1963, «The Acceptance of Novel Foods», *Food Technology* (17): 33-39.
- PHELPS, J. K., y NOURSE, A. E., 1986, *The Hidden Addiction and How to Get Free*, Boston, Little, Brown & Company.
- PILGRIM, R. J., 1961, «What Foods Do People Accept or Reject?», *J. Am. Diet. Assoc.* (38):439-443.
- PRÄTTÄLÄ, R., y KEINONEN, M., 1984; «The Use and the Attributions of Some Sweet Foods», *Appetite* (5):199-207.
- PUMARIEGA, A., EDWARDS, P., y MITCHELL, C., 1984, «Anorexia Nervosa in Black Adolescents», *Journal of the American Academy of Child Psychiatry* 23 (1):111-114.
- RYNSON, P., 1987, *La France à table*, París, La Découverte.
- REVEL, J.-F., 1979, *Un festin en paroles*, París, Jean-Jacques Pauvert. (Traducción española: *Un festín en palabras*, Barcelona, Tusquets, 1980.)
- RICHARDS, A. I., 1939, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, Londres, Oxford University Press.
- RINDOS, D., 1984, *The Origins of Agriculture – An Evolutionary Perspective*, Orlando, Academic Press.
- RISKA, E., 1982; «Health Education and its Ideological Content», *Acta Soc Scand* 25 (suppl.):41-46.
- RITSON, C., GOFTON, L. R., y MCKENZIE, J., editores, 1986, *The Food Consumer*, Nueva York, John Wiley & Sons.
- ROBERTSON, T. S., ZIELINSKI, J., y WARD, S., 1984, *Consumer Behavior*, Glenview, Illinois, Scott, Foresman & Company.
- ROLLAND, M. F., CHABERT, C., y SERVILLY, Y., 1977, «La consommation du pain et de ses substituts», *Ann. Nutr. Alim.* (31):105-118.
- , CHABERT, C., y SERVILLY, Y., 1977, «Pourquoi la consommation de pain diminue-t-elle?», *Ann. Nutr. Alim.* (31):365-380.
- ROLLAND-CACHERA, M., y BELLISLE, F., 1986, «No correlation between adiposity and food intake: why are working class children fatter?», *American Journal of Clinical Nutrition* (44):779-787.
- ROLLS, B. J., ROLLS, E. J., y ROWE, E. A., 1982, «The Influence of Variety on Human Food Selection and Intake», *The Psychobiology of Human Food Selection*, a cargo de L. M. Barker. 101-122. Westport, Connecticut, Avi.
- ROSENZWEIG, M., y SPRUILL, J., 1987, «Twenty Years After Twiggy: A Retrospective Investigation of Bulimic-Like Behaviors», *International Journal of Eating Disorders* 6 (1):59-65.
- ROSS, C. E., y MIROWSKY, J., 1983, «Social Epidemiology of Overweight: A Substantive and Methodological Investigation», *Journal of Health and Social Behavior* (24):288-298.
- ROSSI, P. H., y GOTTLIEB, D., 1958, *Study of the Bases for Changing Food Attitudes. Part A: A Review of Researches on Food Habits*, Chicago, University of Chicago.
- , y GOTTLIEB, D., 1959, *Study of the Bases for Changing Food Attitudes*, Chicago, University of Chicago.
- ROTBURG, R. I., RABB, T. K., editores, 1983, *Hunger and History – The Impact of Changing Food Production and Consumption Patterns on Society*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ROUSIERS (de), P., 1892, *La vie américaine*, París, Firmin-Didot.
- SAHLINS, M. D., 1976, *Culture and Practical Reason*, Chicago, University of Chicago Press.
- SALONEN, J. T., PUSKA, P., KOTTKE, T. E., TUOMILEHTO, J., y NISSINEN, A., 1983, «Decline in mortality from coronary heart disease in Finland from 1969 to 1979», *British Medical Journal* (286):1857-1860.
- SALTIEL, H., 1989, «Les modes dans le traitement de l'obésité», *Actes au colloque «Alimentation et psychologie II – Modes et déterminismes»*, a cargo de G. Héraud, 28-33, París, Fondation française pour la Nutrition.
- SCHACHTER, S., 1968, «Obesity and Eating. Internal and External Cues Differentially Affect the Eating Behavior of Obese and Normal Subjects», *Science* 23, agosto (161):751-756.
- , 1971, «Some Extraordinary Facts About Obese Humans and Rats», *American Psychologist*, 129-144.
- , y GROSS, L. P., 1968, «Manipulated Time and Eating Behavior», *J. Pers. Soc. Psychol.* (10):98-106.
- SERRES, M., 1985, *Les cinq sens*, París, Grasset.

SIEGEL, P. S., 1957, «The Repetitive Element in the Diet», *The American Journal of Clinical Nutrition* 5 (2):162-164.

SINGLY (de), F., 1987, *Fortune et infortune de la femme mariée: sociologie de la vie conjugale*, París, PUF.

SJÖGREN DE BEAUCHAINE, A., 1988, *The Bourgeoisie in the Dining-Room*, Estocolmo, Institutet för Folklivforskning.

SOROKIN, P. A., 1975, *Hunger as a Factor in Human Affairs*, Gainesville, Florida, University Presses of Florida.

SPERBER, D., 1974, *Le symbolisme en général*, París, Hermann.

SULKUNEN, P., *A la recherche de la modernité – Consommation et consommateurs d'alcool en France aujourd'hui – Le regard d'un étranger*, Helsinki, The Social Research Institute of Alcohol Studies – Alko.

SUPER, J. C., 1988, *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*, Albuquerque, University of New Mexico Press.

TEUTEBERG, H. J., y WIELGELMANN, G., 1986, *Unsere tägliche Kost – Geschichte und regionale Prägung*, Münster, F. Coppenrath Verlag.

THOMAS, L. V., 1965, «Essai sur la conduite négro-africaine du repas (L'alimentation comme fait humain total)», *Bulletin de l'IFAN*, XXVII B (3-4):573-635.

TRILLIN, C., 1969, *American Fried – Adventures of a Happy Eater*, Nueva York, Vintage Books.

TURNER, B. S., 1982, «The Government of the Body: Medical Regimens and the Rationalization of the Diet», *The British Journal of Sociology* (2):254-269.

UNITED STATES SENATE SELECT COMMITTEE ON NUTRITION AND HUMAN NEEDS, 1977, *Dietary Goals for the United States*, Washington, DC, US Senate.

WENKAM, N. S., y WOLFF, R. J., 1970, «A Half Century of Changing Food Habits Among Japanese in Hawaii», *Journal of the American Dietetic Association* (57):29-32.

WHEATON, B. K., 1983, *Savoring the Past*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press. [1984. *L'office et la bouche*, París, Calmann-Lévy.]

YOUNG, P. T., 1933, «Food Preferences and the Regulation of Eating», *Comparative Psychology* XV (1):167-176.

ZIMMERMAN, F., 1982, *La jungle et le fumet des viandes*, París, Gallimard/Le Seuil.

ÍNDICE ALFABÉTICO

Abel, 286

aborígenes, 30

Abrams, 31, 116

accidentados de los Andes, 132

aché, 43

aderezo, 210, 229, 248, 259

adolescencia, 167, 168, 348, 364

Afrodita, 343

Aga Khan, 339

Ágave, 132

Aimez, 324, 343, 357

Alaska, 153

Aldebrandin de Siena, 225

Alejandro el Grande, 149

Alemania, 190, 287, 288

Alexeiev, 328

algonquinos, 91

aligerado, 234

Alquier, 286-287

alquimia, 276

Alto Orinoco, 136

Allain-Régnauld, 137

Allison, 288

Allon, 328

Allport, 123

Amassalik, 136, 137

Amazonas, 342

American Council on Science and Health, 314

Anawalt, 142

Andamán, islas, 17

Andes, 132

Andrews, 92

Andry, 280, 281, 282

Angyal, 120

anomia, 184, 206

anorexia, 120, 298, 352, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 364, 365, 366, 367

Anti-Saccharite Society, 284

Anzieu, 123

Apfelbaum, 314, 331, 372, 374

Aristóteles, 227

Aron, 21, 163, 205, 229, 249, 259

Arrous, 288

Astérix, 337

Astra-Calvé, 154

Astrana Martín, 27

Atreo, 132

autenticidad, 250

Aymard, 118, 152

aztecas, 43, 140, 142

bagel, 159, 160, 162

Bahloul, 158

Bahuchet, 137, 266

Bajtin, 61
Banner, 343
Banting, 302
Barelare, 94
Barois, 111
Barrau, 151, 186
Barrès, 333
Barrier, 246
Baudelot, 181
Bavly, 101
Beauchamp, 92, 93, 98, 102, 265
Beaufort, 198
BDG, 172
Beery, 336
Belasco, 158, 216
Bell, 361, 362
Beller, 305, 342, 353
Bender, 109
Benoît, 350
Béraud, 325
Bernard, 286, 287, 288, 302
Best, 300
Biezunski, 290, 294
big men, 52, 338
Birch, 97, 98, 99, 100, 112
Birmaniam, 31
Birnbaum, 333
Björntorp, 310
Blanc, 246
Blurton-Jones, 135
Bocuse, 229, 230, 236, 237, 241,
246, 248, 252, 257, 258, 260,
261
Bombay, 173
Bonnassie, 119, 120, 121
Bonnet, 228, 282, 284
Bonnot, 316
Booth, 104, 302
Boskind-White, 365
bosquimanos, 37, 117, 120, 138,
141

Boubel, 207
Bourdieu, 20, 21, 98, 169, 170,
301
Boyer, 247
Brando, 299, 336
Brasil, 55, 189
Braudel, 21, 147, 269
Braun, 161
Breckenridge, 105
Bril, 325
Brillat-Savarin, 302, 303
Brown, 95
Brumberg, 361, 362, 363, 364, 365
Brusset, 329
Bryan, 99
BSN, 193
bulimia, 298, 356, 357, 358, 360,
366, 367, 368, 370
Burolleau, 228
Burt, 99
Bynum, 362

Cabanac, 70
Cahnman, 328
Calvo, 68, 101, 148, 149, 158
Camboya, 31
Camerún, 51
Campbell, 189
canibalismo, 42, 43, 66, 122, 131,
132, 133, 142, 143, 338
Capretta, 111
Carême, 229, 239, 248, 249
Carlos, 326
Carton, 245, 278, 289, 290
Casio, 300, 322
Catalina de Siena, 361, 362
Cauvin, 343
cazadores-recolectores, 11, 43,
134, 136, 137, 138, 139, 331
Céard, 225, 226
Cedus, 270

Chad, 51
Chamberlain, 91
Champouillon, 285
Chang, 37
Chapel, 246, 254, 255
Chappell, 38
Chappot, 176
Chateaneuf, 357
Chauveau, 286, 288
Chernin, 365
chimpancé, 117, 136
China, 31, 54
Chiple, 363, 364
Chirac, 323
Chiva, 89, 91, 93, 105, 112
Chombart de Lauwe, 175
Chomsky, 48
Cidil, 153
Cincinnati chili, 191, 192
Clastres, 131, 300
Claudian, 120, 198
Clouston, 364
Cobbi, 38, 153, 163
Coca-Cola, 84, 85, 153, 159, 165,
213, 214, 215, 216, 218
Cocherel, 288
coevolución, 54
Cofremca, 207
Coggs, 105
Cogneau, 219
colesterol, 193, 194, 220, 309, 311,
312, 313, 314, 315
Colombia, 31
Connors, 368
Cook, 32, 33, 169, 283
Corbier, 141
core food, 156, 162
Courson, 188
CREDOC, 175
Crisp, 359
crudivorismo, 222

Cullen, 282
Curnonsky, 236

dabbawallas, 172, 173
Dantchev, 359, 360
Darwin, 74, 124
David, 316
Davidson, 173
Davis, 94, 95, 97, 111
De Fonvielle, 32
De Garine, 50, 51, 300, 311, 331
De Glanville, 273
De la Godelinai, 202
De Singly, 180
Debry, 293
Debus, 276, 277
Decoene, 202
Delessert, 284
Denis, 240
Desor, 92, 265
Detienne, 118, 134, 140, 141,
142
Diafoirus, 227, 228, 235
Dickens, 38
dieta, 222, 224, 226, 294
dietética, 16, 67, 150, 194, 195,
208, 219, 220, 221, 222, 223,
224, 225, 227, 230, 231, 232,
233, 234, 235, 240, 291, 298,
313, 315
disgusto, 304
Disney, 327
Donnat, 219
Douglas, 38, 44, 45, 47, 50, 117
Drewnowski, 360
Drouineau, 287
Dublin, 307, 308, 309
Dubost, 209
Duchesne, 273, 275, 276, 277,
278, 280
Dufty, 268, 273

- Dumaine, 236, 242, 252, 258
Duncker, 100
Dupin, 180
Durand, 134
Durkheim, 17, 135
Dutot, 233
Dutrône la Couture, 282, 284
Dyer, 310
- educación nutricional, 13
Eibl-Eibesfeldt, 136
Einstein, 104, 108
eipo, 136
Eldredge, 58
Eliacheff, 361, 365
Elias, 128
Enciclopedia, 227, 228, 282
endocanibalismo, 66, 131
Engel, 200
Enrique IV, 276
Epicuro, 141
epidemiología, 294, 311, 316, 357, 358, 367
Ervin, 64, 102
Escoffier, 229, 238, 245, 249
esquimal, 30, 62, 149, 153
Establet, 181
Estados Unidos, 42, 101, 158, 171, 181, 192, 194, 195, 203, 206, 216, 288, 290, 282, 288, 297, 298, 308, 312, 314, 315, 320, 342, 343, 345, 347, 357
estigma social, 327
Etiopía, 118
Évian, 175
exocanibalismo, 66, 131, 142
- factor de riesgo, 297, 306, 311
Fagnen, 345
Fallon, 67, 71, 74, 75, 76, 120, 123, 125, 303, 304
- Falstaff, 324
fan, 37, 156
Faugeron, 261
Faurion, 89, 92
Fauvel, 288
Febvre, 20, 147, 153
feminidad, 350, 353
feminismo, 347
feminización, 86
Fields, 336
Findus, 190, 232
Fine, 206
Finlandia, 83
Fischler, 65, 78, 84, 96, 105, 111, 112, 120, 175, 176, 197, 206, 230, 255, 257, 290, 292, 293, 294, 361
Flandrin, 21, 37, 80, 88, 153, 165, 171, 225, 226, 227, 269, 301, 330, 343
flavor principle, 77, 78, 148, 163
Fonda, 347
Food and Drug Administration, 292
Foucault, 67, 222-223
Foucault, J.-P., 233
Fourie, 138
Fourrier, 233
Framingham, 310
Francia, 35, 55, 147, 152, 153, 154, 160, 162, 164, 165, 169, 171, 172, 174, 177, 178, 179, 188, 190, 193, 194, 198, 202, 205, 206, 217, 219, 234, 302, 315, 345, 349, 375
François, 180, 187
Frazer, 17, 66, 135
Freud, 135, 235, 267
Fricker, 311, 318
Friderada, 367
Frisch, 353, 354
- Fromantin, 294
fugu, 56
Fuller, 104
Furetière, 319
- Galef, 91, 95, 96
Galeno, 226
Gallup, 182
Garb, 65, 102
García, 64, 102
Gardeton, 285
Garencières, 274, 275, 283
Gargiulot, 283
Garner, 334, 341, 344
gastronomía, 12, 219, 220, 221, 222, 231, 243
Gault, 238, 240
Gault y Millau, 230, 236, 237, 240, 241, 243, 258, 259
Gay, 278
Gay-Lussac, 284
Génesis, 44, 119
Girard, 135, 140, 241
Girardet, 260
Glaude, 180
Glinsmann, 292
glotonería, 329, 330, 332, 353
Goffman, 328, 337
Gofton, 85
Gombe, 117
Goodall, 117, 135
Goodman, 327
Goody, 17, 46
Gordon, 310, 328
Gould, 58, 327
Gran Bretaña, 178, 190
Grandeau, 286, 287
Grecia, 118, 139, 140, 141
Greene, 92
Greenhouse, 190
Grignon, 20, 198, 200, 207
- Gringoire y Saulnier, 249, 250
Groenlandia, 136
Gruhler, 316
guayaki, 131, 300
Guérard, 229, 230, 236, 240, 253, 254, 256, 260, 261, 264
Guillet, 361
Gull, 356, 364
gusto, 20, 21, 28, 29, 35, 43, 71, 85, 91, 92, 93, 104, 105, 109, 110, 123, 221, 225, 280, 302
gusto de libertad, 20, 21
gusto de necesidad, 20, 21
gusto infantil, 106
- Haberman, 166
Habermas, 366, 367
Haeusler, 175, 176, 297
Hall, 109
Halmi, 360, 367
Hardy, 336, 359, 360
Harner, 43
Harper, 99
Harris, 32, 42, 43, 44, 49, 114, 117, 118, 130, 141
Harrison, 331
Hart, 271, 273
Hawai, 157, 160, 164
Hayden, 133
hebreos, 44
Hecquet, 280, 281
Heinz, 189, 216
Hémardinquer, 301
Héran, 184
Herpin, 178
Hertzler, 99
Herzlich, 312, 313, 318
Hess, 206
Hipócrates, 226
histeria, 363

- Hobbes, 362
Holt, 32, 94
Homberg, 342
Home Economics, 150
Hornstein, 105
Hugo, 302
Human Relations Area Files, 300, 342
humores, 225, 226, 228, 270, 275, 278
Hyman, 237, 263
- IFOP, 297
Imbert de Lonnes, 283
incorporación, principio de, 11, 65, 66, 67, 68, 122, 224, 317
India, 37, 42, 43, 68, 77, 151
Indonesia, 31
infarto de miocardio, 311
Inglaterra, 33, 156, 276, 279, 280, 284, 287, 288, 359
INRA, 155, 207
INSEE, 166, 176, 177, 178, 188, 199, 201
instintoterapia, 222
inuit, 62, 136, 137
Irausquin, 292
Irlinger, 176, 182, 297
ismailitas nazaritas, 339
Itani, 56, 101
itys, 132
- Jacob, 58, 363
jaina, 118
Janet, 366
Japón, 31, 38, 100, 118, 157, 167
Jaucourt, 227
Jeammet, 357
Job, 222
Johnson, 368
- Jones, 358
judíos, 45
- Kalahari, 31, 37, 120, 136
Kannel, 310
Kaplan, 333
Kasbrut, 68
Katona-Apte, 38
Katz, 52, 53
Kauffmann, 214
Kawai, 56, 101
Kellogg, 152, 195, 216, 315
Kennedy, 109
Keys, 310, 311
King, 359
Kir, 36, 37
Kiradjieff, 192
Knych, 234
Koelling, 64, 102
koko yao, 131
Koshima, 56, 168
Kowalski, 220
kwakiutl, 334
- Laakso, 367
lactasa, deficiencia en, 54
Lahlou, 181
Lakoff, 59
Lamb, 105
Lambert, 175, 178, 179, 180, 200, 202
Lameloise, 253
Langley-Danis, 316
La Reynière, 263
Lasègue, 356, 364
Laughlin, 116
Laurel, 336
Laurieux, 165, 269
Leach, 42, 47
Le Baillif, 276
Le Breton, 283, 284
- Lee, 117, 120
Lehrer, 47
Leitenstorfer, 287
lele, 117
Le Magnen, 92
Lemel, 202
Lemery, 281, 282
Lepoutre, 331, 372
Lesieur, 154, 174, 232
Levenstein, 16, 150, 193, 307, 319
Leverton, 105
Lévi-Strauss, 19, 34, 38, 41, 45, 46, 47, 48, 58, 59, 61, 72, 97, 130, 131, 134, 135, 138, 162
Levítico, 39, 44, 45
Ley, 300
L'Homme, 269, 278, 286
libros de cocina, 237, 269
light, 375
Ling, 105
lisina, 52
Lloyd, 191
Loiseau, 234, 242, 262
Lombard, 229
Louveau, 297
Lowenberg, 99
Lowie, 51
Lunel, 285, 286
Lustucru, 227, 228, 229, 230
- macaco, 56, 100, 167, 168, 174
macrobiótica, 39, 267
Madagascar, 31
Maddox, 323, 327, 328, 329
Magendie, 284
máqueiros, 140
Mahias, 118
Maino de Maineri, 227
Malasia, 31, 117
Malassis, 178
Malinowski, 18
- Maller, 92, 98, 102, 265
Manière, 241, 254, 255
maoríes, 300
Margarita de Cortona, santa, 362
Marinho, 100
Maris, 237
Marshall, 141
massa, 51
Massara, 303, 342
massim, 338
masturbación, 290
Masuoka, 157
Mather, 104
Maurizio, 158
Maus, 135, 334, 335, 338
Mayard, 288
McArthur, 354
McCollum, 284
McCracken, 54
McDonald's, 101, 168, 171, 213, 215
Megan, 325
Melanesia, 50
Meller, 288
Mendras, 177
Mennell, 46, 227
Mercados de Interés Nacional, 260
Mermet, 178, 182, 183
Métoudi, 297
Metropolitan Life, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 341
México, 31, 51
Meyer, 266
Mickey Mouse, 327
Michelin, 243, 244, 245, 250, 251, 255
Mignonac, 233
Millau, 233, 259, 261
Millman, 76
Mintz, 266, 271, 273, 279

- Miss América, 344
 Miss Francia, 345
 Monsanto, 315
 Monteux, 271
 Montignac, 231
 Moore, 312, 313, 314, 317, 334
 Moran, 93
 Morand, 333
 Morin, 22, 59, 116, 147, 178, 183, 190, 191, 325, 350, 351, 352
 Moseley, 274
 Mostel, 336
 moussey, 51
 músculo, 304
- Nabisco, 216
 Nahoum, 343
 National Association for the Advancement of Fats Americans, 299
 National Cholesterol Education Program, 312, 313, 314
 National Institute of Heart, Lungs and Blood, 312
 Nemeroff, 76
 neofilia, 63, 164, 173
 neofobia, 63, 72, 110, 111, 112, 151, 164, 173
 Nescafé, 189
 Nestlé, 190, 193
 New England Kitchen, 150
 New York Life, 306
 Nicod, 38, 47
 Niederer, 161
 nueva cocina, 168 203, 229, 230, 237, 238, 239, 243, 244, 248, 249, 253, 254, 255, 258, 259, 260, 262, 263
- Obélix, 337
- obesidad, 180, 220, 288, 297, 299, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 310, 311, 312, 318, 327, 328, 329, 331, 336, 342, 366
 ogro, 338
 ojibwa, 134
 Oliver, 165, 233, 241, 313, 338
 optimización, 57
 Orbach, 365
 Ortelius, 279-280
 Ortner, 126
 Ortola, 300
 Ossipow, 375
- Paillard, 350
 Países Bajos, 354
 Pakistán, 339
 Pallaud, 56, 101
 Pangloss, 57
 Papúa Nueva Guinea, 31, 136
 Paracelso, 275, 277
 Paraguay, 43, 131
 Park, 292
 Parmentier, 165
 Patni, 273
 Pelchat, 102
 Pelto, 158, 186
 Pemberton, 165
 Penteo, 136
 Pepsi-Cola, 213, 214
 Perdue, 344
 Perrot, 343, 346
 Perú, 130
 Peryam, 104
 peso ideal, 307, 308, 311
 Petersik, 111
 Peterson, 344
 Phan, 343
 Philip Morris, 190
 Piattelli-Palmarini, 58, 59
 Pic, 254
- pigmeos aka, 137
 Pilgrim, 104
 Pittenger, 279
 placer, 9, 10, 220, 232, 233, 234, 235, 241, 264, 265, 266, 267, 278, 279, 281, 289, 290, 329
 Platine, 269, 270, 271
 Platón, 227
 platos-tótem, 149
Playboy, 344
 Pliner, 76, 103
 poder, 338, 339
 Poilâne, 201
 Point, 236, 252, 258
 Poirer, 343
 Pope, 360, 367
 Popeye, 100
 Popper, 320
 Porter, 285
 Port-Royal, 280
 Portugal, 275
potlatch, 334, 338
 Pouillon, 131
 Poujade, 333
 Poulain, 47, 249
 Poumeyrol, 198
 Procne, 132
 Procter y Gamble, 315
 Prometeo, 141
 Provençal, 288
 psicoanálisis, 69, 235, 267
- Quelus, 272
- Radcliffe-Brown, 17, 41, 48
 Ragot, 288
 Raimbault, 361, 365
 Rais, Gilles de, 338
 Ramos, 31, 32
 Rappaport, 52
 Ravar, 357
- Ray, 275
 Raymond de Capoue, 361
 Read, 131
 Redon, 225
 reflejo gusto-facial, 93
 régimen, 10, 220, 221, 222, 223, 225, 228, 229, 231, 297, 298
 regionalismo, 250
 Remy, 324, 351
 reparto, 114, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 322, 334, 338
 restaurante, 160, 161, 162, 171, 172, 219, 237, 247, 250, 251, 261
 restaurante de empresa, 160, 208
 Richard, 194
 Richards, 18, 19, 117, 195
 Richardson, 327
 Richter, 94, 95
 Riesman, 183
 Robbe, 137
 Robert, 222, 302
 Robuchon, 254, 256
 Rogers, 265
 Rousseau, 282
 Royer, 188
 Rozin, 62, 64, 66-67, 71, 74, 75, 76, 77, 90, 93, 94, 98, 102, 116, 120, 123, 125, 303, 304
 Rusia, 80
 Russell, 357
- Sabban, 54
 sabiduría del cuerpo, 94, 221, 222
 Sahlins, 339
 Saint-Pierre, Bernardin de, 284
 Salaman, 151, 157
 Salerno, escuela de, 225
 salud, 221, 223, 224, 225, 228, 229, 232, 264, 267, 340

- salud pública, 267, 293, 294, 314, 315, 319
 san, 136
 Sanday, 66, 142
 Sanders, 99
 sarcofagia, 127, 128
 Scardigli, 180, 181
 Scheid, 140
 Schiller, 93
 Schnapper, 161
 Schotte, 360
 Schwartz, 220, 303, 305, 308, 343, 346
scotch, 169, 170
 Secodip, 153, 199
 Seid, 299, 303, 306, 307, 309, 310, 343, 344, 345, 346, 353, 365
 Semai, 117
 Senderens, 240, 253, 256, 259
serendipity, 317
 servicio a la francesa, 163
 servicio a la rusa, 123
 servicio al plato, 260
 sexualidad, 131, 132, 224, 235, 266, 347
 Shakespeare, 27, 132, 300, 322
 sharanaua, 130
 Shell, 293
 Sigerist, 276
 Silber, 360
 Silverstein, 344
 Simoons, 117, 118, 119
 Simopoulos, 310
 sirione, 342
 Slare, 281
 Smadja, 89, 92
 Smith, 17
 Sober, 58
 Sócrates, 230
 SOFRES, 175, 176
 Soler, 44, 119
 Somoza, 319
 Sorlie, 310
 Soustelle, 142
 Sperber, 48
 Sri Lanka, 31, 130
 Staffieri, 326
 Stamler, 311
 Stapel, 323
 Starenkyj, 292
 Stein, 367
 Steiner, 93
 Steinitzer, 287
 Steward, 111
 Stini, 62, 354
 Story, 95
 Stouff, 151, 153
 Stunkard, 65, 102, 334, 360
 Sulkunen, 83
 Sullerot, 353
 sumo, 336
 Suráfrica, 31, 138
 Sylvander, 187
 Symonds, 306
 Szmukler, 359, 360
 Tailandia, 31, 161
 Tabernaemontanus, 271
 tabú, 35, 41, 44, 49, 126
 Tahití, 32
 Taillevent, 246, 253
 Tambiah, 122, 130
 Tamora, 132
 Tanzania, 117
 Taylor, 220, 233, 363
 Tereo, 132
 Texas, 159
 Textoco, 31
 Thénard, 284
 Thomas, 360
 Thompson, 331
 Thorndike, 227
 tiempo de cocción, 237, 239
 Tierra del Fuego, 74
 Tiestes, 132
 Tissot, 290
 Tobias, 328
 Todd, 177, 178
 Tomás de Aquino, 279, 281
 Toulouse, 288
 Tournier, 114
 Toutain, 152, 199
 Trémolières, 120, 324
 triángulo culinario, 46
 trobriandeses, 136
 Troisgros, 229, 236, 240, 251, 257
t'sai, 37, 156
 tuareg, 336, 342
 tupuri, 51
 Turner, 92, 265
 Tuschl, 368
 Twiggy, 366
 Tylor, 58
 Ubú Rey, 324
 Uemura, 233
 Unamuno, 149
 Unilever, 154, 193
 utopismo alimentario, 318
 Uziel, 89, 92
 Vance, 105
 Van Helmont, 276
 Van Itallie, 310
 Van Lawick-Goodell, 117, 136
 Van Riter, 104
 Van Thorre, 367
 vasos comunicantes, 331
 Vautrin, 301
 vegetarianismo, 267
 vegetariano, 119
 Venner, 268, 271
 Verdier, 204
 Vernant, 118, 134, 140, 141, 142
 Verónica, santa, 362
 Veyrat, 236
 Vialles, 127, 132, 134
 Vigarello, 21, 343
 Villejuif, 211
 Vogel, 367
 Vollmecke, 90, 94, 98
 Voltaire, 57
 Von Bunge, 288
 Von Liebig, 286, 287
 Von Lippman, 271
 Wallen, 105
 Wallon, 221
 Weil, 184
 Welles, 336
 Wiegelmann, 165
 Wiessner, 136
 Willendorf, Venus de, 342
 Williams, 359
 Willis, 274, 275, 277, 278, 281
 Wilson, 303
 yalenang/in, 136
 yanomani, 31, 136, 141
 Yoplait, 168
 yoruba, 130
 Young, 160, 339
 Yudkin, 193-194, 291
 Zajonc, 103
 Zarái, 232, 233
 Zazzo, 102
 Zeus, 141
 Zimbabue, 31
 Zittoun, 361
 zoofagia, 127, 128, 133

ÍNDICE

<i>Agradecimientos</i>	9
Comensal eterno y comensal moderno	11
Primera parte	
EL COMENSAL ETERNO	
1. Lo incomedible, lo comestible y el orden culinario .	27
2. ¿Adaptación o arbitrariedad?	40
3. Las funciones de lo culinario	61
4. La formación del gusto	88
5. La carne, el reparto y el orden social	114
Segunda parte	
EL CAMBIO Y EL COMENSAL MODERNO	
6. Las vías del cambio	147
7. El comensal del siglo XX	175
8. Cocina y dietética o el gobierno del cuerpo	219
9. Alta cocina y «prêt-à-manger»	236
10. La moral de los alimentos: el ejemplo del azúcar .	265
Tercera parte	
EL CUERPO DEL COMENSAL	
11. La sociedad lipófoba	297
12. La obesidad masculina o el reparto transgredido ..	322
13. El cuerpo femenino: de Calipige a Tanagra	341
Sabor y saber	371
<i>Bibliografía</i>	377
<i>Índice alfabético</i>	411